



Quadrucci di focaccia  
farcita con prosciutto  
cotto e stracchino

## Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- Prosciutto cotto q.b.
- Stracchino q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Origano q.b.

## Preparazione

1. Srotolate la base e lasciatela riposare per 20 minuti. Nel frattempo accendete il forno a 250° C. Mettete la base, con la carta in cui è avvolta, direttamente sulla lastra del forno e bucherellatela con una forchetta. Guarnite con origano, aggiungete abbondante olio extravergine di oliva e salate. Quindi infornate per 10 minuti circa. Lasciatela intiepidire, tagliatela al centro e farcitela spalmando dello stracchino e adagiando delle fette a piacere di prosciutto cotto. Poi tagliatela a quadrucci e servitela ancora tiepida su un piatto di portata. E' buonissima!

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	38.44 g
Energia	267.19 kcal
grassi	7.88 g
Fibra	2.16 g
Proteine	7.5 g
Grassi saturi	2.81 g
Sodio	686.25 mg
zuccheri	1.88 g

🕒 20

👤 4 4 persone