



Rotolo croccante di  
focaccia



## Ingredienti

- 1 confezione Base per focaccia La Soffice
- 300 g di Formaggio spalmabile
- 150 g di Prosciutto crudo
- 1 confezione di Semi di sesamo 30g
- Olio extra vergine di oliva q.b.

## Preparazione

1. Srotolare la Base per Focaccia Buitoni direttamente nella teglia da forno, con la sua carta in dotazione. Spalmare il formaggio e adagia le fettine di prosciutto crudo. Fare attenzione a non spalmare il formaggio fino al bordo, ma lasciare 3-4 cm dal bordo. Arrotolare la focaccia, con l'aiuto della carta, a formare un rotolo. Pressare con le dita le due estremità. Spennellare la superficie della focaccia con l'olio extra vergine di oliva. Portare il rotolo all'estremità della teglia, versare i semi di sesamo e rotolare, fino a quando tutta la superficie è completamente ricoperta. Infornare a 200°C per 25 minuti o fino a quando la superficie è bella dorata. Servire con un'insalatina.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	33.49 g
Energia	394.48 kcal
grassi	23.61 g
Fibra	2.93 g
Proteine	10.58 g
Grassi saturi	11.53 g
Sodio	624.8 mg
zuccheri	1.38 g

⌚ 40

⊕ 6 6 persone