



Focaccia farcita con
prosciutto cotto,
stracchino e provola

Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 80 g Prosciutto cotto
- 50 g Stracchino
- 20 g Provola
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Spinaci novelli q.b.

Preparazione

1. Srotolate entrambe le basi e lasciatele riposare per 20 minuti. Nel frattempo accendete il forno a 250°C. Farcite la prima base con provola, stracchino, prosciutto cotto e spinacino. Copritela con la seconda focaccia e chiudete bene i bordi, incollandoli con la pressione delle dita. Bucherellate la superficie e oliate. Infornate per 10 minuti circa. Dopo la cottura lasciate intiepidire e tagliate a fette.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	38.68 g
Energia	339.14 kcal
grassi	12.65 g
Fibra	2.16 g
Proteine	14.46 g
Grassi saturi	5.73 g
Sodio	976.43 mg
zuccheri	1.9 g

🕒 20

👤 4 4 persone