

## LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

### RICETTA TREDICESIMA CLASSIFICATA

#### *Crostini di pan ner con provola affumicata e pomodorini ciliegia*

di **PARISI GRAZIA – BUDRIO (BOLOGNA)**

**LINK ALLA RICETTA:** <http://blog.giallozafferano.it/graziaincucina/2017/09/26/crostini-di-pan-ner-con-provola-affumicata-e-pomodorini-ciliegia/>

- ! **Difficoltà:** Media
- ! **Preparazione:** 10 minuti
- ! **Cottura:** 10 minuti
- ! **Porzioni:** 4

#### **INGREDIENTI**

- ✓ Pan Ner 4 fette
- ✓ Provola Affumicata 8 fette
- ✓ Pomodorini Ciliegino 10
- ✓ Olio q.b.
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Origano q.b.

#### **PROCEDIMENTO**

Prendete le fette di pan ner e tagliatele in due, fatele leggermente asciugare sotto il grill del forno.

Tagliate a dadini piccoli i pomodori ciliegini e conditeli con sale ,olio e origano.

Su ogni mezza fetta di pan ner adagiate una fetta di provola affumicata e alcuni pomodorini e passate in forno fino a far sciogliere il formaggio.

Servite subito.

---

