



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA TREDICESIMA CLASSIFICATA

Crostini di pan ner con provola affumicata e pomodorini ciliegia

di **GRAZIA PARISI- 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.

