

# Burella al cotto

La **burella** è una focaccia tipica bolognese, dalla forma circolare, piuttosto alta e leggermente dolciastra. La sua farcitura tipica è con il **prosciutto cotto**, che in questa ricetta abbiamo arricchito con l'insalata capricciosa e le foglie di lattuga.

Se non trovate la **burella** e non volete cimentarvi nella sua preparazione può essere sostituita da una qualsiasi focaccia. Se invece volete prepararla potete provare la nostra versione.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 4 foglie di lattuga
- 1 Burrella
- 120 g di Insalata capricciosa
- 100 g di prosciutto cotto
- 20 g di Maionese

## PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di insalata e asciugarle tamponandole con carta da cucina.
- Aprire la burella a metà e cospargere la base con l'insalata capricciosa, quindi mettere il prosciutto cotto, l'insalata, coprire con un velo di maionese il coperchio e chiudere la burella.
- Tagliare a metà e servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

La burrella è una focaccia tipica bolognese, dalla forma circolare, piuttosto alta e leggermente dolciastra. Se non la trovate o non volete cimentarvi nella sua preparazione può essere sostituita da una qualsiasi focaccia.