

Focaccia crudo, mozzarella ed insalata

La **focaccia crudo, mozzarella ed insalata** è un gustoso trancio di focaccia al rosmarino farcita con prosciutto crudo affettato fine, lattuga e fettine di mozzarella. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia crudo, mozzarella ed insalata** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia bianca](#), oppure [con le olive](#).

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 125 g di [mozzarella](#)
- 6 foglie di [lattuga](#)
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- [Maionese](#)
- 100 g di [prosciutto crudo](#)

PREPARAZIONE

- Scolare la mozzarella dal proprio liquido, affettarla e tamponarla con carta da cucina per asciugarla.
- Lavare le foglie di lattuga e asciugarle con carta da cucina.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Cospargere la base di maionese, quindi disporre il prosciutto, le fette di mozzarella, l'insalata, spalmare anche il coperchio con un velo di maionese e coprire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Le calorie sono state calcolate utilizzando prosciutto crudo ben sgrassato. In caso contrario possono salire fino a 800.

