



GUSTO IN FAMIGLIA

## TORTINI DI PANE CARASAU E SPECK ALTO ADIGE

**20 minuti – facile – 4 persone**

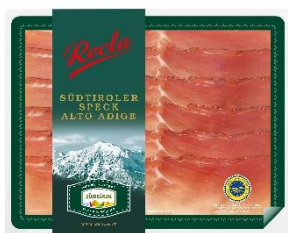


### Ingredienti:

- 180 g fette di Recla Speck Alto Adige IGP
- 120 g caciotta fresca
- 2 fette di pane carasau
- Origano secco
- Olio extravergine di oliva

### Preparazione:

1. Tagliare la caciotta a fettine sottili.
2. Bagnare le fette di pane carasau in modo da ammorbidirle.
3. Rivestire 4 stampini di alluminio con il pane carasau spezzettato.
4. Formare 4 strati di pane alternati a fettine di caciotta, origano e mezza fetta di Speck Alto Adige.
5. Oliare la superficie e infornare a 180° per 5-6 min.
6. Rivoltare gli sformatini, disporli sul piatto e completare con una fetta di Speck Alto Adige.



### Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.