



Come, quando, vuoi.



### Ricetta con Le Baguettes Dailybread

# Baguette farcita con ricotta e prosciutto alla brace

## Ingredienti

- Baguettes
- Ricotta
- Olive taggiasche
- Prosciutto cotto alla brace
- Pomodorini confit

## Preparazione

Scalda la baguette a 200°C per 8 minuti in forno e poi aprila a metà. Amalgama le olive con la ricotta. Spalma la crema di ricotta e olive sulla baguette. Aggiungi un paio di fette di prosciutto cotto alla brace. Completa con alcuni pomodorini confit e chiudi la baguette.