

**Ricetta con Gran Carré Dailybread**

Toast con prosciutto cotto, provola e carciofini

Ingredienti

- 8 fette di Gran Carré DailyBread
- 8 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di provola affumicata
- 8 cuori di carciofi sott'olio tagliati a metà
- burro a piacere
- pepe nero macinato a piacere

Preparazione

Questo toast è veloce da preparare e ricco di sapore! Preriscalda una piastra per toast o una padella antiaderente a fuoco medio. Spalma una sottile quantità di burro su una faccia di ciascuna fetta di Gran Carré DailyBread. Questo aggiungerà sapore e renderà il toast più croccante. Posiziona due fette di prosciutto cotto e una di provola sul lato di pane senza burro, seguite dai cuori di carciofo sott'olio e una spolverata di pepe nero a piacere. Copri con l'altra fetta di pane, con il lato spalmato di burro verso l'esterno. Metti il toast sulla piastra calda o nella padella antiaderente. Cuoci da entrambi i lati finché il pane è dorato e croccante e la provola si è sciolta. Una volta cotto, taglia il toast a metà o in quarti e servilo bello caldo.