

Focaccia cotto, Brie ed insalata

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

La **focaccia cotto, Brie 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
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 80 g di [Brie](#)
- 4 foglie di [lattuga](#)
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- 120 g di [prosciutto cotto](#) affettato fine
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#) fino

PREPARAZIONE

- Affettare il Brie.
- Lavare le foglie di lattuga e tamponarle con carta da cucina.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Mettere sulla base il prosciutto cotto, unire le fette di Brie, quindi cospargere con le foglie di lattuga.
- Cospargere il coperchio con un velo di maionese e chiudere.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Se vi piace l'origano, potete cospargerne un po' sulle foglie di lattuga.