

Ciabatta con peperoni grigliati, burrata, prosciutto crudo e funghi caramellati

Tempo totale **25 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.878 kJ / 687,5 kcal

Grassi: **37,1 g** Proteine: **30,6 g**
Carboidrati: **57,1 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2 ciabatte
150 g di yogurt greco
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaio di basilico tritato
1 cucchiaio di foglie di timo
30 g di foglie di spinaci
0,5 limone
2 cucchiaini di miele
0,5 peperone rosso
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di burro
100 g di funghi
125 g di burrata
100 g prosciutto crudo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 ciabatte - **150 g** di yogurt greco - **1** spicchio d'aglio - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaio** di basilico tritato - **1 cucchiaio** di foglie di timo - **30 g** di foglie di spinaci - **0,5** limone - **1 cucchiaino** di miele
Taglia la ciabatta a metà per il lungo e grigliala dal lato tagliato
Mescola lo yogurt, l'aglio, la salsa di soia Kikkoman, le erbe aromatiche, il succo di limone e il miele fino a ottenere una pasta omogenea.
Spalma questa miscela sul lato interno della ciabatta.

Passaggio 2

0,5 peperone rosso - **1 cucchiaio** di olio d'oliva - **1 cucchiaino** di burro - **100 g** di funghi - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di miele
Taglia il peperone in strisce larghe. Spennellalo con olio d'oliva e griglialo. Mettilo da parte.
Taglia i funghi in quarti. Riscalda il burro in una padella, aggiungi i funghi e friggili a fuoco alto per 2 minuti. Aggiungi la salsa di soia Kikkoman e il miele. Abbassa la fiamma e continua a cuocere per un altro minuto fino a quando i funghi non si saranno caramellizzati.

Passaggio 3

125 g di burrata - **100 g** prosciutto crudo
Disponi i peperoni grigliati, la burrata, il prosciutto e i funghi sulla ciabatta con la crema di erbe. Copri con l'altra metà del pane.