

ANTIPASTI E SNACK

Pesche grigliate con riduzione di aceto balsamico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le pesche grigliate con riduzione di aceto balsamico costituiscono un bocconcino davvero sfizioso da presentare come apertura di una cena estiva tra amici o come componente di un buffet.

Per coloro che rimangono perplessi davanti all'abbinamento della frutta con il prosciutto ricordiamo due abbinamenti ormai storici: prosciutto e melone e prosciutto.

La pesca, in aggiunta, ha una nota acidula che ben si sposa con il prosciutto dolce e sapido allo stesso tempo e all'aromaticità del rosmarino e della riduzione all'aceto balsamico. Di certo l'effetto

sorpresa è assicurato facendo questa ricetta che vi farà avere decisamente tanti complimenti. Se amate unire la frutta con il salato, ecco per voi, un'altra idea da non perdere: che ne dite di provare questi [gamberi all'arancia??](#)

INGREDIENTI

PESCHE 4

PROSCIUTTO CRUDO 16

ROSMARINO 4 rametti

PER LA RIDUZIONE ALL'ACETO

BALSAMICO

ZUCCHERO 100 gr

ACETO BALSAMICO 100 ml

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate le pesche a spicchi.



2 Fate scaldare molto bene una griglia in ghisa e fatevi grigliare gli spicchi di pesca. Prestate molta attenzione perchè la polpa delicata della pesca potrebbe rimanere attaccata alla griglia o ammorbidirsi troppo, quindi togliete gli spicchi dopo uno o due minuti.



3 Tagliate a metà le fette di prosciutto qualora fossero troppo lunghe.



4 Appoggiare un ramtino di rosmarino ed uno spicchio di pesca. Arrotolate il tutto e fissate il rotolino con uno stecchino.



5 Rimettete il rotolino sulla griglia per pochi istanti.



6 Allineate i rotolini di pesca e prosciutto su di un vassoio e condite con della riduzione all'aceto balsamico realizzata facendo bollire l'aceto con lo zucchero.

