

ANTIPASTI E SNACK

## Acciughe al prosciutto

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

20 acciughe  
1 dl d'olio extravergine d'oliva  
succo di 1/2 limone  
20 fette di prosciutto crudo  
sale  
pepe  
20 foglie di salvia  
1 mestolino di brodo  
burro q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire, decapitare e dislicare le acciughe.

Riunire in un piatto l'olio, il succo di limone, sale e pepe; emulsionare bene gli ingredienti con una forchetta.



**2** Mettere le acciughe a marinare nell'emulsione di olio e limone per un'ora.



**3** Prendere delle fette di prosciutto crudo.



4 Disporre un'acciuga nel centro della fetta di prosciutto.



5 Chiudere il prosciutto ad involtino e fermare il tutto con uno stuzzicadenti e una foglia di salvia.



6 Procedere allo stesso modo con tutte le acciughe e le fette di prosciutto.



7 Prendere una pirofila adatta alla cottura in forno ed imburrarla bene.



8 Adagiare le acciughe preparate nella pirofila e distribuirvi sopra dei fiocchetti di burro.



9 Infornare a 180°C per 10 minuti, aggiungendo un mestolino di brodo.



10 Cuocere per altri 20 minuti in forno.