

SECONDI PIATTI

Bauletti al prosciutto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

prosciutto cotto
stracchino
rucola
asparagi
pomodorini ciliegia
patate
aglio
cipolla
dato granulare
olio
sale
pepe
pangrattato
noci
origano

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate le fette di prosciutto, allargatele bene e farcitele con stracchino e rucola.



- 2 Chiudeteli a fagotto.



- 3 Impanateli con pangrattato miscelato con sale e noci schiacciate.



- 4 Disponeteli su una teglia e mettete su ogni fagottino un pezzetto di asparago lessato.



- 5 Lessate le patate mondate, sbucciate e tagliate a dadini.

Aggiungetele nella teglia con gli involtini mescolate con i pomodorini tagliati, la cipolla, aglio, origano, pepe e olio.

Cospargete con dado granulare, pangrattato ed olio extravergine d'oliva.



6 Infornate fino alla cottura.





NOTE
è possibile farcire i bauletti con provola dolce al posto dello stracchino