

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di fichi con colata di cantalupo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

fichi maturi e piccoli
prosciutto crudo non troppo dolce
mentuccia
sale-pepe
cantalupo.

PREPARAZIONE

- 1 Avvolgere i fichi, ripuliti solo della parte estrema, con il prosciutto e mettere in una pirofila in forno per qualche minuto.



2 grattugiarvi sopra un pò di pepe nero. Lasciare raffreddare.

Nel frattempo, schiacciare con la forchetta il cantalupo e distribuirvi sopra la mentuccia tritata con le mani.

Mettere la crema di cantalupo sui fichi tiepidi e servire.

