

ANTIPASTI E SNACK

Prosciutto alla senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 fette di spalla cotta da 100 gr. tagliate
spesse
mollica di pane
origano
rosmarino
semi di finocchio
senape
acqua
olio d'oliva
succo di limone
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 In mezza tazza d'acqua stemperare un paio di chucciaini di senape, fino ad ottenere una salsa semidensa.

In un piccolo contenitore porre la mollica di pane, i semi di finocchio, l'origano e il

rosmarino, chiudere il contenitore e agitare bene per mischiare gli ingredienti. Versare la salsa di senape in un piatto piano e spargerla bene dopodiché inumidirvi le due fette di prosciutto, quando sono ben pregne della salsa impanarle con la mollica aromatizzata fatta precedentemente.

In una padella a bordo alto scaldare un filo d'olio d'oliva, quando l'olio è ben caldo adagiarvi le due fette impanate e farle dorare, una volta cotte asciugarle in carta assorbente e servire calde.

2 Guarnire con qualche foglia di prezzemolo e delle rondelle di limone, insaporire con un po' di succo di limone.