

ANTIPASTI E SNACK

## Zuccotto di prosciutto cotto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**



### INGREDIENTI

- 600 g di prosciutto cotto
- 150 g di burro
- 150 g di mascarpone
- poche olive verdi tagliate a fettine
- 1 bicchierino di porto
- 400 g di crostini
- 1 confezione di pane per tramezzini.

### PREPARAZIONE

**1** Foderate una tortiera da 24 cm con della pellicola ed con il pane per tramezzini.

Mettete nel mixer il prosciutto, il burro morbido, il mascarpone, qualche oliva ed il porto e frullare fino ad avere una crema.

Trasferite la crema nella tortiera e coprite con altro pane per tramezzini, mettete in frigo per 24 ore.

Trasferite sopra un piatto da portata e decorate con delle olive.



**2** Servite con i crostini.



Ladihawke



Ladihawke

