

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cicoria al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 25 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

CICORIA 1 kg

PROSCIUTTO CRUDO ( in 1 sola fetta ) -  
60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml

SALE

Un contorno rustico e gustoso, La cicoria, dopo essere stata lessata viene ripassata in padella con il prosciutto crudo che la insaporisce.

### PREPARAZIONE

- 1 Mondate la cicoria, eliminando le foglie gialle e i gambi; lavatela con cura sotto acqua corrente e sgocciolatela.

Mettete sul fuoco una pentola con poca acqua salata, portatela a ebollizione e immergetevi la cicoria preparata, lessandola per 15 minuti circa.



**2** Sgocciolatela di nuovo, strizzatela bene e tagliatela a listarelle.

Eliminate dal prosciutto crudo l'eventuale cotica grassa e riducetelo a listarelle sottili.

Scaldate l'olio in una padella e fatevi soffriggere le listarelle di prosciutto, quindi unite la cicoria tenuta da parte.





**3** Regolate di sale e lasciate insaporire per alcuni minuti.

Servite la cicoria ben calda nello stesso recipiente di cottura.