

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cicoria al prosciutto

di: *Cookaround*

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.