

ANTIPASTI E SNACK

## Dadi di crudo al pepe di cajenna e chicchi d'uva al Porto

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

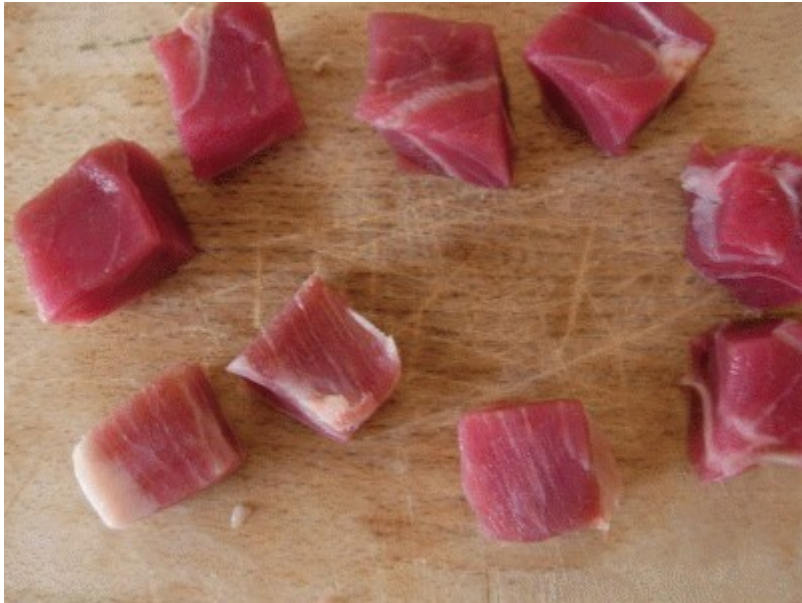
1 fetta o più di prosciutto crudo di montagna o toscano alta circa 2 cm  
uva bianca  
pepe di Cayenna  
Porto.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Tagliare il prosciutto eliminando la cotenna, gran parte del grasso e ricavarne dei cubi di circa 2 cm per lato.



- 3 Saltare i cubetti in poco burro ed aggiungere un cucchiaino raso di pepe di Cayenna.



- 4 Sbollentare per pochi secondi gli acini d'uva, farli raffreddare, pelarli ed eliminare i semi all'interno cercando di non rovinare il chicco.



- 5 Saltarli in un padellino con burro, versare il Porto e far evaporare l'alcool.



6 Servire alternando i chicchi d'uva ai dadi di prosciutto.



7 Oppure formare degli spiedini.





## NOTE

Si possono tranquillamente fare anche il giorno prima, basta conservarli in frigorifero, coperti con una pellicola.