

SECONDI PIATTI

Prosciutto allo sherry

LUOGO: Europa / Spagna

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



8 FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO DI 50-60 G L'UNA, 1 DL DI SHERRY, ¼ DI LITRO DI BRODO DI MANZO, 1 CUCCHIAINO DI MAIZENA O FARINA DI MAIS, UNA CUCCHIAIATA DI SALSA DI CARMELLO. PER DECORARE

purè di patate

prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le fette di prosciutto in un pyrex, bagnatele con lo sherry, copritele con carta oleata, imburata e passatele in forno caldissimo per 1 minuto. Scolate lo sherry, lasciatelo raffreddare e tenete il prosciutto in caldo. In una casseruola riscaldate il brodo. A parte sciogliete la maizena nello sherry freddo e unitela al brodo. Lasciate bollire per 1

minuto. Amalgamatevi una cucchiata di salsa al caramello e versate il tutto sulle fette di prosciutto, allineate in un piatto di portata. Decorate con riccioli di purée di patate e qualche ciuffo di prezzemolo.