Cestini di prosciutto crudo

Ingredienti:
200 gr. di prosciutto crudo.
Semi di zucca sbucciati.
Succo di limone.
400 gr. di stracchino.
2 pere Williams.
Miele.
Pepe.

Preparazione:
Tagliare le pere a dadini. Metterle a marinare con succo di limone.
Foderare degli stampini da muffin con le fette di prosciutto, dopo aver tolto il grasso in eccesso, facendole debordare generosamente dagli stampini. Questo perché al termine della cottura si saranno ritirate parecchio.
Infornare per una decina di minuti o poco più a 200°, controllando che non si brucino.
Sfornarli e farli raffreddare. Quindi riempirli con lo stracchino, le pere i semi di zucca. A completare una macinata di pepe.
Sciogliere il miele a bagnomaria e cospargerlo sui cestini.

Nonno Lucio



© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150