



## Ballotins de Prosciutto crudo Pioradoro avec cœur de stracciatella au pesto

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 100g stracciatella
- 1 pot de pesto (80 g)
- 5 brins de ciboulette

### Préparation

1. Faire chauffer 2 doigts d'eau dans une grande poêle et faire revenir la ciboulette pendant quelques secondes, égoutter, refroidir dans de l'eau glacée et laisser sécher sur du papier absorbant.
2. Couper les tranches de Prosciutto crudo Pioradoro en deux sur la longueur.
3. Placer sur une planche à découper 3 demi-tranches de Prosciutto crudo Pioradoro en les croisant et placer au centre une cuillerée de stracciatella et une cuillère à café de pesto bien remplie
4. Recouvrir les tranches de manière à former un petit paquet et le fermer avec un filet de ciboulette.
5. Répéter l'opération jusqu'à ce que ne plus avoir d'ingrédients et servir.