



Fagottini di Prosciutto crudo Pioradoro con cuore di stracciatella al pesto

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 100g stracciatella
- 1 vasetto di pesto (80 g)
- 5 fili di erba cipollina

Preparazione

1. Scaldare 2 dita di acqua in una larga padella e far scottare per pochi secondi l'erba cipollina, scolarla, raffreddarla in acqua ghiacciata e farla asciugare su carta da cucina.
2. Dividere le fette di Prosciutto crudo Pioradoro a metà per il lato lungo.
3. Su un tagliere disporre 3 mezze fette di Prosciutto crudo Pioradoro incrociandole tra di loro e disporre al centro una cucchiata di stracciatella e un cucchiaino abbondante di pesto.
4. Richiudere le fette in modo da formare un fagottino e richiuderlo con un filo di erba cipollina.
5. Ripetere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti e servire.