



## Insalata di pere, Prosciutto crudo Pioradoro, formaggio fresco di capra e melograno

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g Prosciutto crudo Pioradoro
- 4 pere abate sode
- 240g formaggio fresco di capra
- 16EL chicchi di melagrana
- 8EL erba cipollina tritata
- 4 limone
- q.b. pepe dal macinapepe

### Preparazione

1. Spremere il limone.
2. Sbucciare la pera, tagliarla a spicchi e immergerla nel succo di limone.
3. Quindi, sgocciolarla, suddividerla in 4 piatti e condire con una macinata di pepe.
4. Distribuire le fette di Prosciutto crudo Pioradoro nei 4 piatti, guarnire con il formaggio di capra sbriciolato, i chicchi di melagrana e l'erba cipollina e servire.