



Mini bruschette con burro alla salvia, mela, ravanelli e Prosciutto crudo Pioradoro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g filoncino di pane ai semi di sesamo
- 2 mela verde (Granny Smith)
- 8 ravanelli
- 480g burro a temperatura ambiente
- 12 foglie di salvia
- 240g Prosciutto crudo Pioradoro a fette
- q.b. succo di limone
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Accendere il grill.
2. Ricavare dal filoncino di pane 12 fettine di 1 cm di spessore.
3. Quindi, allineare su una teglia foderata di carta da forno e dorarle sotto il grill da entrambe le parti.
4. Lavare, asciugare e tritare molto finemente le foglie di salvia, trasferirle in una ciotola, unire una presa di sale e una macinata di pepe e mescolarle col burro.
5. Lavare i ravanelli e affettarli finemente con una mandolina.
6. Lavare la mela, tagliarla in quarti, privarla del torsolo, tagliarla a fettine, immergerle nel succo di limone per evitare che si ossidino poi sgocciolarle e tamponarle con carta da cucina.
7. Spalmare ogni bruschetta con un velo di burro alla salvia e guarnirle, nell'ordine con 2 fettine di mela, il prosciutto crudo e qualche fettina di ravanello.
8. Preparare le bruschette solo pochi istanti prima di servirle in modo che il pane rimanga croccante.