



Antipasto al cotto

[Del 09/07/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di prosciutto cotto alla brace a fettine, 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, 1 limone (succo), 1 manciata di pepe, alcune scaglie di formaggio parmigiano

Stendere in un piatto piano da portata le fettine di prosciutto cotto alla brace condire con olio d'oliva extra-vergine un pizzico di pepe, una spruzzatina di succo di limone e guarnire con scaglie di parmigiano (o con verdure a piacere).

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]