



Cocktail esotico guarnito al prosciutto

[Del 20/12/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: 100 gr di spinaci freschi, 80 gr di maionese, 50 gr di prosciutto cotto in una fetta unica, 1 avocado, 1 carota, mezzo melone, 1 limone, tabasco, trito aromatico (erba cipollina, prezzemolo, aglio), sale, pepe.

Tagliate l'avocado a fettine, passatele con mezzo limone per evitare che anneriscano, quindi mettetele nelle ciotoline individuali con le foglie degli spinaci, il prosciutto tagliato a dadini, perline di carota (per farle, usate un piccolo scavino) e palline di melone ricavate dalla polpa scavata con l'apposito attrezzino. Condite il misto con una salsina preparata con la maionese diluita con il succo di mezzo limone e insaporita con gocce di tabasco, un pizzico di trito aromatico, sale e pepe.

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