



## Crema di prosciutto

[Del 24/09/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: 200 gr di prosciutto cotto, latte, due fette di pancarrè, 200 gr di mascarpone, fette di pane, sale.**

Mettere in ammollo in 1/2 bicchiere di latte le fette di pancarrè; frullare il prosciutto; amalgamarlo con il mascarpone, regolare il sale, aggiungere il pane strizzato ed anche questo amalgamarlo bene al composto; spalmare sulle fette di pane.

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