

Antipasto Al Cotto

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).

Ingredienti

250 G Prosciutto Cotto Alla Brace A Fettine

3 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

1 Limone (succo)

1 Manciata Pepe

Alcune Scaglie Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 10 minuti.