

Antipasto Di Banane E Prosciutto

Sbucciate le banane e marinatetele per circa 20 minuti nel succo di limone. Dopodich?, versate la farina di cocco su un piatto piano, aggiungete sale, pepe e buccia di limone grattugiata e rotolatevi le banane. Subito dopo, avvolgetele con fettine di prosciutto crudo e passatele in forno gi? caldo per circa 5 minuti a 240 gradi. Servitele tiepide.

Ingredienti

4 Banane Verdi
150 G Prosciutto Crudo A Fette
1 Limone (succo)
Farina Di Cocco
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.