

PROSCIUTTO AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di prosciutto di Praga affumicato,
- 1 tazza di sugo di arrosto,
- 4 cucchiaini di vino Madera,
- 1 cucchiaino di estratto di carne,
- 1 cucchiaino di farina,
- 20 g di burro,
- sale.

Mettete le fette di prosciutto su un piatto resistente al calore, posatele sopra una casseruola di acqua in ebollizione e scaldatele al vapore.

Preparate intanto la salsa al Madera: mettete in una casseruolina il sugo di arrosto e deglassatelo con il Madera.

Dopodiché unite un bicchiere di acqua calda nella quale avrete sciolto l'estratto di carne.

Fate sobbollire per qualche minuto, poi aggiungete alla salsa il burro maneggiato con la farina.

Lavorate la salsa con la frusta finché sarà spumosa, poi versatela sul prosciutto caldo e servite subito.