

# PROSCIUTTO ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di prosciutto cotto (fette di 1 cm di spessore),
- 1 limone (succo),
- 1 arancia (succo),
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di senape,
- tabasco,
- burro.

In una pirofila dai bordi alti, versate il succo del limone, il succo dell'arancia, il vino bianco, la senape e il tabasco. Subito dopo, immergete le fette di prosciutto lasciandole macerare per almeno 30 minuti e preparate una griglia che successivamente ungerete di burro e farete arroventare. Disponete le fette sulla griglia e cuocetele per pochi minuti fino a quando si formeranno sulla superficie di ambo le parti le consuete righe annerite. Toglietele dal fuoco e servitele subito calde.