
PROSCIUTTO ALLA SALSA DI CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di farina,
- 40 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1 presa di sale,
- 1 presa di zucchero,
- 25 g di mostarda,
- 2 cucchiaini di caffè forte,
- 750 g di prosciutto crudo,
- 6 uova sode.

Mescolare 40 g di farina, 40 g di burro e 50 cl di latte, aggiungere una abbondante presa di sale ed una di zucchero, 25 g di mostarda, due cucchiaini di caffè forte.

Ora versare la salsa approntata in una pirofila, dove saranno disposti 750 g di prosciutto tagliato in piccoli quadratini e sei uova sode tagliate a fette.

Collocare la pirofila a bagnomaria fino al momento di servire.