
PROSCIUTTO CON PEPERONI E POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di prosciutto cotto magro (fette da 80 g),
- 100 g di melone,
- 1/2 peperone (70 g),
- 1/2 cipolla,
- 1 pomodoro (100 g),
- 1/2 bicchiere di latte magro (5 cl),
- 10 g di farina,
- 10 g di burro,
- 1 pizzico di paprica,
- sale.

Lavare e tritare le verdure.

Sbucciare e tagliare a cubetti il melone.

Preparare una besciamella con il burro, la farina e il latte.

Unire alla salsa le verdure tritate.

Salare, aggiungere la paprica e versare il tutto sul prosciutto aggiungendo il melone.