
PROSCIUTTO CRUDO ALLA MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto crudo (fette da 300 g),
- 2 melagrane,
- 2 porri,
- 4 cucchiaini di gelatina di ribes,
- 1 limone (scorza grattugiata),
- 1 arancia (scorza grattugiata),
- 3 cucchiaini di vino Porto,
- pepe di Caienna.

Lasciate il prosciutto a temperatura ambiente per circa 2 ore e tagliatelo a dadi.
Spremete 1 melagrana con lo spremiagrumi e sgranate i chicchi della seconda.
Scaldate la gelatina di ribes con il succo della melagrana, unite il Porto e un pizzico di pepe di Caienna.
Aggiungete i porri affettati e fate rosolare a fuoco dolce.
Togliete dal fuoco e unite i chicchi di melagrana e le scorze di limone e arancia.
Mettete i dadi di prosciutto su un piatto da portata, coprite con la salsa e servite tiepido.