

PRUGNE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 prugne secche snocciolate,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 50 g di burro.

Tagliate il prosciutto a striscioline e avvolgetele alle prugne, fermandole con stecchini di legno.

In una padella antiaderente fate rosolare gli involtini finché non sono dorati.

Disponeteli su un piatto da portata insieme con dell'insalatina.

Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Può essere anche preparato con pochi minuti di cottura nel forno a microonde.