

ESOTICI AL PORTO

Ingredienti per 8 persone:

- Una grossa papaia,
- 2 avocado,
- mezzo bicchiere di porto,
- 2 fette di prosciutto crudo dello spessore di un cm.,
- un'arancia,
- sale,
- un cucchiaino di amido di mais,
- pepe.

Dimezzare papaia e avocado, asportate semi e nocciolo, tagliate la polpa a tocchetti e irrorateli con il porto. Eliminate la parte grassa del prosciutto e tagliate il resto a cubetti. Grattugiate la scorza di tutta l'arancia dopo averla lavata accuratamente; spremete la polpa solo di una metà. Versate in una casseruolina mezzo bicchiere di acqua, il porto servito per la macerazione, la scorza e il succo dell'arancia e portate a ebollizione. Stemperate l'amido di mais in un cucchiaio di acqua e mescolatelo al liquido in ebollizione, poi salate, pepate e fate sobbollire adagio finché la salsa s'addenserà, dopodiché lasciatela intiepidire. Su degli spiedini di legno infilate i tocchetti di papaia e avocado alternandoli con i dadini di prosciutto. Irrorateli con la salsa preparata, decorate a piacere con l'arancia rimasta e serviteli.