

COTTO AL PORTO

Ingredienti per quattro persone:

- 300 gr. di prosciutto cotto alla brace;
- 1/2 cucchiaio di farina;
- 1 bicchiere di Porto;
- 50 gr. di burro.

Sciogliere in una terrina 50 gr. di burro, unire 1/2 cucchiaio di farina ed amalgamare.

Aggiungere 1 bicchiere di Porto e portare a bollire per circa 2 min. Adagiare quindi le fettine di prosciutto cotto alla brace e servire ben caldo.