

ANTIPASTO DI BANANE E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane verdi
- 150 g di prosciutto crudo a fette
- 1 limone (succo)
- farina di cocco
- sale
- pepe

Sbucciate le banane e marinatele per circa 20 minuti nel succo di limone.

Dopodiché, versate la farina di cocco su un piatto piano, aggiungete sale, pepe e buccia di limone grattugiata e rotolatevi le banane.

Subito dopo, avvolgetele con fettine di prosciutto crudo e passatele in forno già caldo per circa 5 minuti a 240 gradi. Servitele tiepide.