

## TRIGLIE AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 triglie di 100 g ciascuna,
- 12 fette di prosciutto cotto,
- 30 g di burro,
- salvia,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire, lavare e asciugare le triglie.

Tritare il prosciutto con 4-5 foglie di salvia, unire il burro e mescolare a lungo con un cucchiaio di legno, salare e pepare.

Spennellare le triglie e farcirle con l'impasto di prosciutto.

Predisporre 4 fogli di carta da forno, su ciascuno appoggiare 3 triglie e chiudere il cartoccio.

Passare in forno caldo a 200 gradi per 12-15 minuti e servire in tavola i cartocci ancora chiusi.