

MILLEFOGLIE DI MOZZARELLA CON ASPARAGI E PROSCIUTTO CRUDO



Ingredienti Menù

18 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

50 g. Burro

18 fette Prosciutto crudo

400 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare la mozzarella in fette alte circa 1 cm e asciugarle con la carta assorbente; scolare gli asparagi dal loro liquido di governo e dividerli in due pezzi. In una casseruola sciogliere sul fuoco il burro e rosolarvi gli asparagi; aggiustare di pepe e sale. A questo punto avvolgere le due metà di ciascun asparago in una fetta di prosciutto in modo da ottenere 18 involtini. Comporre la millefoglie alternando una fetta di mozzarella con un involtino, poi ripetere la successione realizzando tre strati. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una macinata di pepe.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Prosciutto crudo riportante in etichetta la dicitura senza glutine.