

CUORI DI BELGA CROCCANTI

aperitive?

INGREDIENTI

- ☞ 5 cespi di indivia belga
- ☞ 150 g di prosciutto crudo
- ☞ scorza di limone
- ☞ olio d'oliva qb
- ☞ sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Dopo aver pulito dalle foglie esterne i cespi di indivia procedete a tagliarli in quattro, se dovessero essere tanto grandi potete anche tagliarli in sei parti.
- Procedete a condirli con sale, pepe, scorza di limone e olio. Massaggiate bene ogni quarto che avrete ricavato e fatelo riposare per qualche minuto - 1 o 2 più che sufficienti.
- Arrotolate ad ogni quarto una fetta di prosciutto crudo, e passate a renderle croccanti: io ho scelto la friggitrice ad aria ma potete procedere cuocendoli in forno o in padella - una volta resi croccanti salsina d'accompagnamento e bollicine!