FAGOTTINI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di prosciutto crudo,
- 1/2 melone,
- 100 g di formaggio provolone piccante,
- 100 g di ricotta,
- 1 pizzico di paprica,
- pepe nero.

In una ciotola mescolate la ricotta con il provolone tagliato a scagliette sottili e un pizzico di paprica.
Stendete le fette di prosciutto e sopra adagiatevi un cucchiaio del composto di formaggio.
Arrotolate e fermate con uno stecchino.
Con lo scavino ricavate dal melone tante palline.
Disponete gli involtini sul piatto da portata, contornate con il melone.
Al momento di servire spolverizzatelo con il pepe macinato all'istante.