ANTIPASTO AL COTTO

Ingredienti per quattro persone:

- 250 gr. di prosciutto cotto alla brace tagliato a fettine sottili;
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva;
- 1 succo di limone;
- una manciata di pepe;
- scaglie di parmigiano a piacere

Stendere in un piatto piano da portata le fettine di prosciutto cotto alla brace condire con olio extravergine un pizzico di pepe, una spruzzatina di succo di limone e guarnire con scaglie di parmigiano (o con verdure a piacere).