INSALATA DI PROSCIUTTO CON COSTOLETTA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 fette di prosciutto crudo,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 1 uovo,
- 2 fette di pancarrè,
- 3 zucchine,
- 20 g di formaggio provolone,
- 100 g di farina,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine,
- rosmarino.

Insaporire la carne con il rosmarino, salare e saltare in padella con aglio e olio.
Unire l'aceto e far riposare.
Tagliare il pane, 2 zucchine e il provolone, mescolare il tutto con l'uovo e il sale.
Poi fare un impasto con farina olio, sale e acqua.
Stendere il composto, chiudere e infilare 1/4 di zucchina.
Cuocere con olio e servire.