

STUZZICHINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di grissini di spessore medio,
- 150 g di prosciutto crudo tagliato sottilmente,
- 150 g di burro,
- 100 g di acciughe sotto sale.

Per accompagnare:

- 100 g di radicchio rosso,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 pizzico di sale.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno un'ora poi montatelo con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare soffice.

Spezzate i grissini in due e spalmate ogni mezzo grissino col burro per tre quarti lasciandone libera un'estremità.

Lavate le acciughe, asciugatele e tagliatele a fettine.

Appoggiate ogni fettina su un grissino imburrato.

Tagliate a striscioline il prosciutto e avvolgetelo attorno ai grissini.

Mettete gli stuzzichini a raggiera su un piatto da portata.

Tagliate sottile il radicchio e conditelo con l'olio, l'aceto e un pizzico di sale.

Servite gli stuzzichini con l'insalata così preparata.