PROSCIUTTO ALLA MOSTARDA

Ingredienti:

- 4 fette di prosciutto cotto alte mezzo centimetro,
- burro,
- besciamella,
- formaggio,
- un cucchiaio di mostarda.

Preparate le fette di prosciutto incidendole in giro con un coltellino, fatele rosolare nel burro e presentatele poi coperte di una besciamella piuttosto liquida cui, oltre al formaggio, avrete unito della mostarda, regolandone la dose secondo il vostro gusto.