



Insalata di fichi, Prosciutto crudo e Pannerone



4 porzioni



5 min. preparazione

10 min. cottura

INGREDIENTI:

350 gr. Insalata mista

(Misticanza)

5 Pomodorini

100 gr. Prosciutto crudo

100 gr. Pannerone

q.b. Olio Extravergine d'oliva

4 Fichi

q.b. Sale

1 **cucchiaino** Miele

q.b. Pepe nero

q.b. Prezzemolo

NOTE:



SENZA GLUTINE

PROCEDIMENTO:

1. Lavare accuratamente i fichi, asciugarli tamponandoli con carta assorbente e tagliarli a spicchi non troppo piccoli.
2. In una padella antiaderente e ben calda caramellare i fichi con un cucchiaino di miele.
3. Tagliare a cubetti il Pannerone e a spicchi i pomodorini.
4. Disporre l'insalata nel piatto, aggiungere i pomodorini, il Pannerone, i fichi, il Prosciutto crudo.
5. Condire con un filo d'olio e un pizzico di sale e pepe e una spolverata di prezzemolo tritato.

Bottega
DEL
gusto

CASEIFICIO
ZUCHELLI