

CONTORNI

Scamorza bianca farcita di broccoletti

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

40 min

CALORIE

167 kcal

Ingredienti per 12 persone

Broccoletti da pulire	800 g
Prosciutto cotto (120 g)	1 fetta
Acciughe salate	3
Formaggio scamorza bianca	1
Prezzemolo	
Insalatina di stagione	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe in grani	

Preparazione

- 1 Mondate i broccoletti scartando i gambi e le parti fibrose, lavateli quindi lessateli in abbondante acqua bollente salata; tenete da parte qualche ciuffetto lessato intero, che servirà per guarnire e passate tutto il resto al mixer insieme con il prosciutto cotto e le acciughe, dopo averle spinare e risciacquate dal sale.
- 2 Condite il tutto con una macinata di pepe fresco, un trito di prezzemolo, pochissimo sale, amalgamate bene il composto e distribuitelo sulle fettine di scamorza: 36 in tutto, ricavate dalla forma passata all'affettatrice.
- 3 Avvolgete le fettine di formaggio su se stesse per ottenere gli involtini. Accomodateli nel piatto da portata, su un letto di insalatina; condite il tutto con un filo d'olio, sale, pepe macinato e prezzemolo tritato; guarnite con i ciuffetti di broccoletti tenuti da parte e portate subito in tavola.
- 4 Vino consigliato: Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante (Breganze Vespaiolo, Torgiano Pinot grigio, Vermentino di Sardegna).