

Cocotte di scamorza affumicata con Prosciutto di Parma Academia Barilla e rucola



Tempo di preparazione: 3 minuti

Tempo di cottura: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- Scamorza affumicata 600 gr
- Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla 200 gr
- Rucola 2 mazzetti

Preparazione:

Tagliare la scamorza a cubetti di circa 2 cm e metterla in 4 cocotte di terracotta.

Pulire, lavare ed asciugare la rucola.

Fare sciogliere la scamorza in forno e all'uscita dal forno disporvi sopra il Prosciutto di Parma e la rucola spezzettata.