

## Formaggio Tomino avvolto in Prosciutto di Parma Academia Barilla



**Tempo di preparazione: 25 minuti**

**Tempo di cottura: 20 minuti**

### **Ingredienti per 4/6 persone:**

- |   |              |
|---|--------------|
| ▪ Peperoni  | n. 3         |
| ▪ Zafferano   | quanto basta |
| ▪ Uvetta  | 10 gr.       |
| ▪ Miele   | 10 gr.       |
| ▪ Zucchero  | 5 gr.        |
| ▪ Aceto di mele   | 10 gr.       |
| ▪ Sale  | quanto basta |
| ▪ Olio extra vergine d'oliva 100% Italiano Academia Barilla | quanto basta |
| ▪ Tomini  | n. 6         |
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla   | 12 fette     |
| ▪ Pane a fette  | 6 fette      |

### **Preparazione:**

Preparare la salsa: pulire e tagliare i peperoni a cubetti, farli rosolare nell'olio extra vergine di oliva, aggiungere il miele e lo zucchero e portare ad ebollizione. Aggiungere lo zafferano sciolto in mezzo bicchiere d'acqua. Unire l'uvetta e l'aceto di mele; far cuocere fino a far ridurre il composto. Una volta terminata la cottura regolare di sale. Arrotolare ciascun tomino in 2 fette di Prosciutto di Parma. Riscaldare il forno a 180° C. Cuocere il tomino facendo attenzione a girarlo spesso, fintanto che il Prosciutto si abbrustolisca mentre il tomino rimane morbido. Tostare il pane, mettere la salsa di peperoni sul piatto, posizionare il tomino sulla fetta di pane tostato e servire.