

## **Involtini di Prosciutto di Parma con formaggio tenero ed erbe aromatiche**



**Tempo di preparazione: 6 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- |  |              |
|--|--------------|
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla    | 12 fette     |
| ▪ Formaggio tenero (tipo robiola o caprino)                  | 500 gr       |
| ▪ Erba cipollina   | 1 cucchiaio  |
| ▪ Misticanza   | 150 gr       |
| ▪ Olio extra vergine di oliva 100% Italiano Academia Barilla | quanto basta |
| ▪ Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato Academia Barilla | quanto basta |

### **Preparazione:**

Mescolare il formaggio tenero con l'erba cipollina tagliata finemente. Stendere le fette di Prosciutto, dividere il formaggio in 12 parti uguali, disporlo sopra alle 12 fette di Prosciutto e arrotolarle. Lavare la misticanza ed asciugarla bene. Condire la misticanza con alcune gocce di olio extra vergine d'oliva e alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato. Disporre la misticanza nei piatti ed adagiarvi 3 rotolini di prosciutto per ciascun piatto.