

Prosciutto di Parma Academia Barilla con Mozzarella di bufala



Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla | 300 gr |
| ▪ Mozzarella di bufala | 600 gr |
| ▪ Basilico | 4 foglie |
| ▪ Olio extra vergine di oliva Monti Iblei D.O.P. Academia Barilla | 3 cl |
| ▪ Pepe nero | quanto basta |

Preparazione:

Acquistare il Prosciutto di Parma già affettato. Tagliare la mozzarella di bufala a fette o a cubettini. Disporre la mozzarella al centro del piatto, disporvi il Prosciutto di Parma intorno e condire la mozzarella con l'olio Monti Iblei D.O.P. e il pepe nero. Guarnire con le foglie di basilico.