

Gran piatto toscano

Il **gran piatto toscano** è un misto di prodotti tipici toscani, come il prosciutto crudo e il pecorino che vengono serviti con noci e mandorle sgusciate. Ottimo servito con fette di pane toscano appena abbrustolite e miele di acacia.

Il **gran piatto toscano** qui viene proposto come secondo, ma può essere servito anche come antipasto, nel qual caso dimezzare le dosi.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di pecorino toscano
- 180 g di prosciutto crudo toscano
- 20 g di noci sgusciate
- 20 g di mandorle sgusciate

PREPARAZIONE

- Tagliare il pecorino in fette di un centimetro di spessore, quindi ricavare delle listarelle.
- Disporre in un largo piatto da portata il prosciutto, inframmezzandolo con il pecorino e la frutta secca.
- Tenere in frigo ben coperto con pellicola trasparente e lasciare almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servire.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

