Alessandro Borghese Kitchen Sound: scrigno di mozzarella e prosciutto

borghese-54c4c890

Al via su Sky Uno e su *Mixer Planet* la nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound**, per l'occasione in edizione "Kids": ogni giorno un nuovo video e una nuova ricetta.

SCRIGNO DI MOZZARELLA, PROSCIUTTO E PANE CROCCANTE

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: basso

Ingredienti per 4 bambini:
4 Bocconcini di mozzarella da 70/80gr c/a
300gr Piselli freschi
2 Scalogni
1 Rametto di salvia
q.b.Foglioline di menta
200gr Prosciutto crudo (pezzo)
2 Fette pane
2 Rametti di menta fresca
q.b. Sale e olio evo

Preparazione:
Tritare lo scalogno finemente e rosolare in un tegame con un filo d’olio. Quando è stufato aggiungere la salvia, la menta e fare insaporire; aggiungere i piselli e lasciare cuocere coperto aggiungendo acqua. Una volta cotti frullare il tutto con un minipimer. Tagliare il prosciutto a cubetti piccoli. Tagliare il pane a dadini e farli abbrustolire in padella con un filo d’olio. Tagliare la parte alta e la base della

mozzarella e con un cucchiaio svuotare la mozzarella. Mettere la crema di piselli sulla base, al centro la mozzarella svuotata e riempirla con alcuni cubetti di prosciutto e di pane ,guarnire con una foglia di menta e un filo d’olio.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno