Dagli chef Apci: cubi di maialino in crosta di prosciutto cotto

maialino-4ebfd139

Il cuoco Antimo Puca di Napoli presenta la ricetta dei cubi di maialino in crosta di prosciutto cotto in salsa di pomodorino piccante.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fettine di Prosciutto Cotto
- g. 400 di filetto di maiale
- un cucchiaio di farina di mais bianca
- 1 spicchio di aglio
- g. 500 di pomodorini
- 1 mazzetto di basilico
- dl. 1 di olio extra vergine d’oliva
- un bicchiere di vino bianco
- peperoncino

PROCEDIMENTO

Tagliare il filetto in dodici cubi, passarli nella farina di mais bianca e rosolare a fuoco vivo in una padella antiaderente con un po’ d’olio. Toglierli dalla padella e avvolgerli singolarmente in una fetta di prosciutto cotto. Ripassarli in padella il tempo necessario per rendere croccante il prosciutto e tenerli da parte al caldo. Nel frattempo far rosolare lo spicchio d’aglio con un po’ d’olio, aggiungere il bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare, unire i pomodorini tagliati in quattro, cuocere pochi minuti e aggiustare di sale, aggiungere il basilico e un pizzico di peperoncino. Adagiare la salsa di pomodorini su un piatto e adagiare i cubi su di essa. Decorare con il basilico fresco a foglioline.

*Logo Apci**APCI** - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a*

garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.
www.cucinaprofessionale.com