


# Roselline di prosciutto crudo su fichi

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 15 min	 <b>Dosi per:</b> 4 persone
 <b>Costo:</b> Medio	 <b>Difficoltà:</b> Molto Bassa

Le **roselline di prosciutto crudo e fichi** formano un antipasto semplice, sfizioso, e di facile e veloce realizzazione: il segreto per rendere questo piatto **visivamente raffinato e invitante**, sta nella sua composizione, che deve avvenire seguendo poche e semplici regole. Vediamole insieme.

## Preparazione

Prendete i **fichi** e con un **panno morbido e asciutto** pulite delicatamente la parte esterna. Tagliateli in **4 parti uguali** ma senza dividerli alla base (come nella fotografia), poi **apriteli delicatamente** come un fiore che ha 4 petali e formate con ogni fetta di **prosciutto crudo unarossellina**, che porrete al **centro di ogni fico**.



Ponete 3 fichi così formati su ogni piatto da portata (il tocco finale sarebbe di poggiarli su di una foglia ben pulita di fico) e servite immediatamente.



## Consiglio

Vi consiglio di **preparare** le roselline di prosciutto crudo e fichi **pochi minuti prima di servirle** per evitare che il prosciutto crudo e i fichi si rovinino asciugandosi troppo. Potete scegliere il prosciutto crudo che più vi aggrada, ma per realizzare questa ricetta comprate solo **ingredienti di prima qualità**.

