



Ricetta

Scorzonera con sesamo, miele e prosciutto crudo

L'asparago invernale con un tocco speciale

30 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 800 g scorzonera sbucciata
- acqua salata bollente
- 2 C miele liquido
- 1 C succo di limone
- 1 c sale, pepe
- 200 g fette di prosciutto crudo
- 3 C sesamo tostato
- un pizzico cerfoglio tritato

Ecco come si prepara

1 di 1

SCORZONERA

Cuocere la scorzonera in acqua bollente salata per ca. 15 minuti, scolare, conservare al caldo. Mescolare il miele con il succo di limone, il sale e il pepe. Impiattare la scorzonera, condire con la salsa e aggiungere il prosciutto. Guarnire con sesamo e cerfoglio.

CONSIGLIO

Indossare sempre i guanti per sbucciare la scorzonera poiché macchia la pelle.