

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 cucchiaino 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**