



PATATE CON PROSCIUTTO COTTO AL PROFUMO DI CAPPERI

Ricetta della scuola di cucina “La nostra cucina” di Milano



Ingredienti

2 patate lessate
50 g di prosciutto cotto vegano
2 cucchiai di maionese
2 cucchiai di acqua
2 cucchiai di capperi
1 cucchiaino di senape

Procedimento

Come prima cosa, sbucciare le patate e affettarle. Piegare il prosciutto in quattro in modo da dargli la forma di un fiore. Successivamente, mescolare maionese, senape e diluire con acqua quanto basta, in modo da avere una salsa omogenea. Versare la salsa sopra alle patate. Al centro mettete il fiore di prosciutto e spargete i capperi. Completare il piatto con una macinata di pepe e servite.