



## Prosciutto in crosta



### Dosi per 4 persone

1000 g	Prosciutto cotto affumicato in pezzo unico
400 g	Pasta sfoglia
80 g	Burro
20 g	Farina
n° 6	Chiodi di garofano
n° 2	Bicchierini di vino rosso
n° 2	Scalogni
n° 1	Tuorlo
n° 1	Mestolo di brodo di carne
q.b.	Sale

### Preparazione

1. Con un coltello a lama liscia pulire il prosciutto, eliminando del tutto la cotenna, quindi praticarvi sei piccoli forellini per inserirvi i chiodi di garofano.
2. Stendere la pasta sfoglia molto sottile, adagiarvi il prosciutto e richiuderla, premendo i bordi per sigillarla perfettamente.
3. Spennellare la superficie con il tuorlo, disporre il prosciutto incamiciato dalla sfoglia in una teglia imburata con 30 g di burro e far cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 40 minuti.
4. Nel frattempo tritare finemente gli scalogni e farli appassire a fuoco lento in una padella con 20 g di burro; bagnare con il brodo e far cuocere per altri 10 minuti.
5. Aggiungere il vino rosso e continuare la cottura per 5 minuti, quindi salare e unire la farina setacciata e il burro rimasto. Continuare la cottura fino a quando la salsa si sarà addensata.
6. Levare il prosciutto in crosta dal forno, lasciarlo riposare un paio di minuti, quindi tagliarlo a fette spesse. Servire le fette nei piatti individuali, bagnandole con la salsa preparata.