



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Mezz'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 2 mele verdi "Granny Smith"
- 6 mele per presentazione "rosse"
- 180 gr. di mele gialle "Golden"
- 18 fettine di prosciutto crudo
- 120 gr. di prosciutto crudo a cubetti
- 120 gr. di sedano
- 180 gr. di Montasio (3-4 mesi)
- succo di un limone
- pepe a piacere
- 60 gr. di olio d'oliva extravergine

Descrizione:

Per il giardino: pelare le mele Golden e fare dei cubetti dello spessore di circa 1 cm. Cubettare alla stessa maniera il sedano, il Montasio ed il prosciutto. Condire con olio, limone, pepe e sistemare al centro del piatto di presentazione. Per la primamela: tagliare la parte alta delle mele rosse per farne con coperchio e svuotarle con l'aiuto di un cucchiaino senza rompere la buccia. Tagliare e pelare a spicchi le mele verdi (per un totale di 3 specchi per porzione) e avvolgerli nelle fette di prosciutto. Inserirli nelle mele rosse e appoggiarci sopra il "coperchio". Adagiare la "primamela" sopra il "giardino".