



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Prosciutto in crosta



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **bicchiere, mattarello, placca da forno, carta forno**

Ingredienti

- 600 g di prosciutto di Praga, in un solo pezzo
- 700 g di farina
- 35 g di lievito di birra
- 3 foglie di alloro
- un cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- pepe nero in grani
- sale

Preparazione Prosciutto in crosta

Passo 1.

Sciogliete il lievito di birra e un cucchiaino di zucchero in un bicchiere di acqua tiepida.

Passo 2.

Disponete 650 g di farina a fontana su una spianatoia, fate un buco in centro e versatevi il lievito, un apresa di sale e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, impastate e aggiungete tanta acqua tiepida da ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Passo 3.

Coprite la pasta con un canovaccio e fatela lievitare un'ora.

Passo 4.

Stendete la pasta lievitata su una spianatoia infarinata aiutandovi con un mattarello, cospargetela di alloro sbriciolato e grani di pepe nero, disponetevi sopra il tocco di prosciutto ed avvolgetelo, fate aderire bene i lembi di pasta per racchiudere il prosciutto.

Passo 5.

Disponete su una placca da forno ripoperta con l'apposita carta e mettete in forno caldo a 180°C per 15 minuti, poi abbassate a 160°C e cuocete altri 40 minuti.

Passo 6.

Servite il prosciutto in crosta ben caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)