

## ANTIPASTI

### Insalatina di asparagi verdi, prosciutto di San Daniele e fragole

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 g di prosciutto di San Daniele
- 500 g di asparagi verdi lessati
  - 100 g di fragole
  - 200 g di mimosa d'uovo
  - misticanze di insalate q.b.
  - olio d'oliva del Carso, q.b.
- aceto tradizionale friulano, q.b.
  - sale e pepe q.b.

#### PREPARAZIONE

Tagliare gli asparagi a losanghe di 2/3 cm. Tagliare il prosciutto di San Daniele a julienne non troppo sottile. Tagliare le fragole a cubetti. Montare l'antipasto alternando le insalate, gli asparagi, la mimosa d'uovo e le fragole. In cima al piatto concludere formando un nido con il prosciutto di San Daniele e condire il tutto con olio, aceto, sale e pepe. Accompagnare il piatto con crostoni di pane casereccio ben tostato.