

La différence est dans le goût



Mini-brochettes de cantaloup, bocconcinis et prosciutto di Parma DOP

Ingrédients

8 portions

- 1 gros cantaloup, coupé en deux et épépiné
- 16 bocconcinis égouttés
- 16 tranches de **prosciutto di Parma DOP** coupées en deux (6 oz/175 g en tout)
- 1/3 tasse de pesto maison ou du commerce
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron

Préparation

À l'aide d'un long couteau, couper les demi-cantaloups en quartiers, puis en cubes d'environ 1 po (2,5 cm) de manière à obtenir au moins 32 cubes. Éponger les bocconcinis avec un essuie-tout. Sur 16 petites brochettes de bois, enfiler en alternant 1 cube de cantaloup, 1 demi-tranche de prosciutto di Parma DOP, 1 bocconcini, 1 demi-tranche de prosciutto di Parma DOP et un cube de cantaloup. Réserver les mini-brochettes sur une assiette de service.

Dans un petit bol, mélanger le pesto et le jus de citron.

À l'aide d'une petite cuillère, napper les mini-brochettes réservées de la préparation au pesto.

Buon appetito!



Pour découvrir d'autres recettes, suivez la
Chambre de commerce italienne au Canada:

