

iperself time
+ risparmio

-10% cent/litro



ADNKRONOS.COM | AKI ARABIC | AKI ENGLISH | AKI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | PRONTOITALIA | MUSEI ON LINE | IMMEDIAPRESS

Domenica 14 Agosto 2011

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS DAILY LIFE REGIONI AKI ITALIANO AKI ENGLISH LAVORO SPECIALI SECONDOMO MEDIACENTER TV **Novo** PROMETEO LIBRO DEI FATTI

CRONACA POLITICA ESTERI ECONOMIA FINANZA SPORT SPETTACOLO CULTURA CYBERNEWS AZIENDE INFORMANO TUTTE LE NOTIZIE ARCHIVIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meteo - Mobile - iPad - SMS

I temi caldi di oggi: **Manovra** - **Crisi economica** - **Collisione Golfo Napoli** - **Immigrati** - **Muro di Berlino**

News > Cronaca > Prosciutto e melone cotto in padella

La ricetta

Prosciutto e melone cotto in padella

ultimo aggiornamento: 13 agosto, ore 17:27

Roma - (Ign) - La proposta di Alessandro Circiello per il pranzo di Ferragosto



scogli la tua vacanza senza stress...

Un solo prezzo, tutto compreso

OEDEN VIAGGI

Annunci Google

Ristoranti particolari

Sconti dal 50 al 90% e ogni giorno un'idea nuova per mangiare a Roma
www.GetBazza.com

Dentisti economici a Roma

Impianti capsule in ceramica Rapido con Garanzia. Puoi Informarti Qui.
www.freesmile.com/Dentisti_a_Roma

Non sai cosa Cucinare?

Tante ricette facili e sfiziose Spiegate passo passo!
www.cosacucino.style.it

Adnkronos su facebook

Mi piace A Sandro Pulin, Claudio Di Salvo e altri 35.942 piace questo elemento.

I PIÙ POPOLARI ATTIVITÀ DEGLI AMICI

- Fiori di zucca farciti con ricotta, menta e olive nere - Adnkronos Cronaca**
Alessandro Circiello e altri 5 consigliano questo elemento.
- Ferragosto: festa 'operativa' per 8.300 militari italiani - Adnkronos Cronaca**
59 persone consigliano questo elemento.
- Carceri: su Facebook solidarieta' giovani**

commenta vota [invia](#) [stampa](#)

Roma, 13 ago. - (Ign) - Per il pranzo di Ferragosto lo chef Alessandro Circiello propone Prosciutto e melone cotto in padella.

Annunci Google

Mangiare a 10 Euro
Ogni Giorno Una Nuova Offerta. Iscriviti Ora e Risparmia Subito!
Jumpin.it/OfferteRistoranti

Dimagrire con poco sforzo
Innovativa ed Efficace
Autoterapia Risultati Visibili in Breve Tempo!
AutoTerapiaZeroDiet.com

Ingredienti per 4 persone: meloni estivi n° 2; prosciutto crudo g. 400; salvia fresca q.b.; olio extra vergine d'oliva 3 cucchiari; aceto balsamico di Modena q.b.; insalata riccia g. 400; indivia belga g. 400; miele n° 2 cucchiari

Procedimento: tagliare a cubi il melone, avvolgerlo a delle fettine di prosciutto crudo e salvia, dorarlo in padella antiaderente, a parte ridurre sul fuoco l'aceto balsamico e il miele, utilizzare come accompagnamento la riduzione di aceto, servire l'antipasto su letto di insalate tagliate a julienne, ultimare con olio extra vergine d'oliva.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI

DIFFICOLTA': FACILE

SUGGERIMENTO: dorare in padella ben calda il melone avvolto al

prosciutto, in modo da renderlo croccante all'esterno in questo modo si creerà una crosta friabile all'esterno e preserverà il melone all'interno.

Annunci Google

Ristopizza NO GLUTINE

Ristorante Pizzeria Al Colle ROMA Menu di Ferragosto Anche Noglutine
www.ristorantealcolle.it

Prestito INPDAP 50.000€

Hai Bisogno di un Finanziamento? Richiesta Online, Approviamo Oggi
www.DipendentiStatali.it

TV IGN ADNKRONOS

ULTIM'ORA	METEO
SANTI E LUOGHI DI CULTO	SALUTE
WEEKLY NEWS	LAVORO
OROSCOPO	PROMETEO

TV **IGN** ALL CHANNELS

in evidenza



Il Libro dei fatti 2011, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo



E' on line il nuovo numero della newsletter del Gme

150° anniversario

Unità d'Italia