

## ananas al forno con prosciutto arrosto e rucola



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Sbuccia l'ananas tagliandolo con un coltello seghettato e ponilo in una taglia da forno foderata con carta oleata. Infilzavi i chiodi di garofano e spolveralo con poco pepe. Inforna a 190° C per 15 min. Nel frattempo lava la rucola lasciandola per pochi minuti in acqua ghiacciata, in modo da renderla croccante; asciugala delicatamente, tagliuzzala e condiscila con olio d'oliva, sale e aceto balsamico.

Taglia il prosciutto arrosto a fette, ricavane delle strisce e arrotolale a cannolo. Componi l'insalatina con l'ananas a spicchietti e servi.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per l'ananas:**
- 1/2 ananas
- 200 gr di prosciutto arrosto o di Praga
- 1 mazzetto di rucola

- 2 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 3 cucchiari di olio EV d'oliva
- sale e pepe