

Antipasto di banane e prosciutto

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 banane verdi
150 g prosciutto crudo a fette
1 limone (succo)
farina di cocco
sale
pepe

Preparazione

Sbucciate le banane e marinatetele per circa 20 minuti nel succo di limone. Dopodichè, versate la farina di cocco su un piatto piano, aggiungete sale, pepe e buccia di limone grattugiata e rotolatevi le banane. Subito dopo, avvolgetele con fettine di prosciutto crudo e passatele in forno già caldo per circa 5 minuti a 240 gradi. Servitele tiepide.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>