



PARMEŃSKIE DOZNANIA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 1/2 melona
- × 100 g szynki dojrzewającej
- × ok. 40 g parmezanu
- × 12 szklanki orzechów włoskich
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny
- × Sos balsamiczny Glassa
- × Gastronomia PONTI

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek OLITALIA
- × 1 łyżka octu winnego białego PONTI
- × 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- × 1 łyżka posiekanych listków mięty
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam melon kantalupa o pomarańczowym miąższu, ale równie dobrze możecie sięgnąć po inny rodzaj. Do przygotowania kulek wykorzystałam wykrawacz o średnicy 20 mm, niemniej jednak sałatka będzie się bardzo ładnie prezentowała jeśli melona pokroicie na podłużne kawałki.
- × Do karmelizowania orzechów możecie również użyć 1 łyżeczki miodu bądź 1 łyżeczki brązowego cukru.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Melona przekrawamy na pół, przy pomocy łyżki do zupy usuwamy pestki, a następnie wydrążamy kuleczki lub obieramy i kroimy na dość wąskie półksiężycy.
3. Orzechy włoskie podprażamy na suchej patelni.
4. Suszoną żurawinę siekamy na drobne kawałki.
5. Parmezan ścieramy na tarce o małych oczkach.
6. Na półmisek/talerze wykładamy rukolę, polewamy ją dressingiem, a następnie wykładamy plastry szynki długo dojrzewającej oraz kawałki melona. Całość posypujemy parmezanem, suszoną żurawiną, orzechami włoskimi, a następnie polewamy sosem balsamicznym.

