

Sałatka z melonem w szynce



Składniki:

Dressing balsamiczny
8 plasterków szynki Crudo
1/2 melona kantalupe
sól morska i świeżo zmielony
pieprz, cukier
sok z limonki 4 łyżki orzeszków
pinii
oliwa extra vergine
garść młodych liści szpinaku
świeży tymianek

Przygotowanie:

- Melona obrać i pokroić na 8 kawałków, położyć na talerzu, posypać 1 łyżką cukru, solą i pieprzem, skropić sokiem z 1/2 limonki, odstawić. Orzeszki pinii zrumienić na suchej patelni, wymieszać z 1 łyżką oliwy extra vergine. Szpinak opłukać i delikatnie osuszyć, ułożyć na 4 talerzach.
- Kawałki melona zawinąć w plasterki szynki i ułożyć na szpinaku. Polać sokiem z melona zgromadzonym na dnie talerza, posypać orzeszkami pinii i udekorować tymiankiem.
- Przed podaniem skropić sałatkę dodatkowym sokiem z limonki oraz oliwą extra vergine, posypać świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Udekorować dressingiem balsamicznym.

Bona Apetita!

