

Антипаста із прошуто і радіккйо

Антипаста - італійська традиційна легка закуска перед пастою. Як правило, у ній лише кілька, гармонійних за смаком, складників.

Завдання антипасти - збудити апетит перед ситнішою стравою. Зазвичай вона приваблива своїми кольорами та оздобленням.

- 12 тонких шматків прошуто з Парми
- 1 головка радіккйо рожевого чи червоного
- 1 лимон
- 50 гр пармезану
- 50 мл оливкової олії
- сіль, перець
- пучок руколи або петрушки

Помити радіккйо і петрушку чи руколу, обсушити, обірвати великі й тверді стебла.

У невелику мисочку вичавити сік половини лимону, додати олію, щіпку солі і трішки перцю, добре розмішати до утворення емульсії.

Краще помістити усе в невелику скляну баночку, закрити щільно кришкою й інтенсивно збовтати.

На тарілку викласти порізаний товстими смужками радіккйо, покласти декілька листків петрушки чи руколи, полити 2 ложками заправки і викласти по середині шматки прошуто.

Поверх хаотично накидати пелюстки пармезану, натерши їх попередньо на тертці-слайсері.

Притрусити свіжозмеленим перцем, також можна прикрасити скибочкою лимону. Одразу ж подавати до столу.

