

KUCHNIA WŁOSKA

MELON W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ

Składniki

- 1/2 melona kantalupa (o pomarańczowym miększu i biało-zielonej siatkowej skórce)
- sól morską i świeżo zmielony pieprz, cukier
- sok z limonki
- 4 łyżki orzeszków pinii
- oliwa extra vergine
- garść młodych liści szpinaku
- 8 plasterków szynki parmeńskiej (np. paczkowanej)
- świeży tymianek lub inne świeże zioła
- gotowa polewa balsamiczna w tubce*



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. Połączyć 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 sosem balsamicznym.

Wskazówki

- można też zrobić samemu **sos balsamiczny**: 1/3 szklanki octu balsamicznego + 1-2 łyżeczki miodu + 1 łyżka oliwy extra vergine, sól i pieprz do smaku - wszystko umieścić w rondelku i zagotować, gotować do czasu aż sos zgęstnieje.