

PROSCIUTTO RICCO AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di rucola,
- 1/2 melone maturo,
- 80 g di pane casereccio,
- 100 g di prosciutto crudo di montagna,
- 6 gherigli di noci,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 cucchiaino di senape forte,
- pepe nero macinato,
- sale.

Prelevate tutta la polpa del melone e tagliatela a dadini, stando attenti a non perdere il succo che cola durante l'operazione.

Per conservarlo basterà sistemare il tagliere sopra un grande piatto.

Pulite e centrifugate delicatamente l'insalata.

Eliminate dalle foglie grosse della rucola la parte più chiara dei gambi e riducetele tutte a striscioline.

Scaldare 1 cucchiaio d'olio in una padella tenendo il fuoco alto e, quando la padella è ben calda, gettatevi il pane tagliato a dadini.

Per fare in modo che il pane dori su tutti i lati, scuotete la padella ogni tanto.

Tritate a pezzettoni i gherigli delle noci e tagliate il prosciutto a striscioline dopo aver eventualmente tolto il grasso.

Mescolate in un piccolo recipiente l'olio rimasto, 2 cucchiaini di succo di melone e gli ingredienti previsti dal condimento.

Sistematelo l'insalata in un piatto di portata oppure in 2 piatti fondi e distribuitevi sopra tutti gli altri ingredienti.

Versate il condimento a filo e servite.