

Mozzarella zapiekana w szynce prosciutto crudo

Jest to chyba najprostsza i najpyszniejsza przystawka świata, ser zawija się w szynkę i piecze. Pycha! Taką rewelację znalazłam we Włoszech.

Na talerzu układamy umytą rukolę, skrapiamy oliwą. Ser kroimy na 2 połówki. Na desce układamy na krzyż 2 plastry szynki, na tym centralnie układamy ser. Najpierw na ser zakładamy 2 oba boki jednego plastra szynki a potem drugiego- na krzyż. Tak aby ser owinięty był z każdej strony i podczas pieczenia nie wypływał. Powtarzamy czynności dla wszystkich poówek sera.

Piekarnik rozgrzewamy do 180 st.C. Ser pieczemy ok 10-15 minut, aż zarumieni się szynka, Połówki sera układamy na rukoli, posypujemy ostrą papryką. Spożywamy od razu, gdy ser jest roztopiony, ponieważ szybko stygnie. Danie można przygotować także na grillu elektrycznym. Należy wtedy w połowie czasu pieczenia odwrócić ser na drugą stronę. Przepis bierze udział w akcji:

Składniki na 2 porcje:

- 2 kulki sera mozzarella
- 8 plastrów szynki prosciutto crudo
- garść rukoli
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- chilli do posypania