Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Prosciutto und Melone

Vorspeise Fleischgerichte Kalte Küche

ZUBEREITUNG

Die Melone sollte reif und saftig sein. Sie wird einige Stunden im Kühlschrank gekühlt, dann entkernt und in Achtel geschnitten. Anschließend wird das Fleisch von der Schale gelöst und wieder auf die Schale aufgesetzt. Den Schinken auf den Melonen anrichten. Den Rucola darüber verteilen und mit wenig frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer bestreuen.

Tipp: Der Casa Modena Prosciutto Borgoforte ist ein ausgewählter Rohschinken der nach traditioneller Herstellungsmethode gereift und mindestens 9 Monate luftgetrocknet ist. Er besitzt durch diese lange Reifezeit eine sehr zarte Konsistenz und hat ein feines, ausgewogenes Aroma. Ein wunderbar delikater italienischer Rohschinken der zu vielen Anlässen höchsten Genuss verspricht.
Salumifici Italiani

ZUTATEN

- 150 g hauchdünne Scheiben Casa Modena Prosciutto Borgoforte
- 100 g Rucola
- 2 kleine Honigmelonen
- schwarzer Pfeffer