

Assiette à l'italienne

Les ingrédients pour 3-4 personnes :

8 tranches de jambon de Parme
16 fines tranches de coppa (80g)
Tomates cerise
Copeaux de parmesan
1 poignée de roquette
Des petites olives niçoises
250 g de mozzarella
5 cl d'huile d'olive
Poivre du moulin

Déchirer des morceaux de mozzarella. Laver et essuyer la roquette.
Dans un plat mettre les tranches de jambon de Parme en les froissant ainsi que les tranches de coppa. Parsemer des morceaux de mozzarella, des feuilles de roquette et d'olives noires. Ajouter les tomates cerise coupées en 2. Arroser d'huile d'olive, disposer des copeaux de parmesan et poivrer. Accompagner de tranches pain grillé frottées à l'ail.

Vin conseillé : un Chianti

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>