

Rikola ili rukola sa pršutom v2 30.04.2015



- Za dvije osobe:
- 250 g **Rikole**, (Ricole,ricolle,rikule)
- 100 g friškog na listiće ribanog [parmezana](#)
- 1 DL [maslinovog ulja](#)
- 0,5 DL tamni [balsamiko ocat](#)
- 8 šnita pršuta

Postoji više vrsta **rikule**, ali najviše u prodaji ima **domaće rikule** (većeg lista i deblje stabljike). Ta sorta je žilavija i gorča od kultivirane **rikole** manjeg lista i nježnije stabljike.

Rikolu očistimo od nezdravog lišća, odrežemo stabljiku sve do lista i operemo od zemlje i nečistoće. **Rikola** gubi aromu ako pre dugo stoji u vodi.

Rikulu osušite bilo u centrifugalnoj sušilici za **salatu** ili u običnoj kuhinjskoj krpi koju će te kratko zavitlati da bi voda izašla iz rikole.

Posložite **pršut** na rub tanjura i u sredinu stavite **rikolu** tako da izgleda kao gnjezdo.

Drapirajte (pokapajte) maslinovim uljem i balsamiko octom.

Preko svega naribajte listiće parmezana.

Servirajte sa kruhom aromatiziranim začinskim maslacem.

