Состав:

(на 2 порции)

70-80 г рукколы

8-10 тигровых креветок

100-150 г помидоров черри

2 ст.л. тертого пармезана

60-80 г моцареллы

2 ст.л. кедровых орешков

соль

черный молотый перец

молотая паприка

крем-бальзамик – для украшения

Для заправки:

1 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

1 ч.л. бальзамического уксуса

½ ч.л. сахара

½ ч.л. свежевыжатого лимонного сока

соль

черный молотый перец

Рецепт салата с рукколой, креветками и моцареллой:

Рукколу и томаты черри промыть и обсушить. Помидоры черри разрезать пополам. Моцареллу нарезать колесиками. Кедровые орешки обжарить на сковороде без добавления масла, чтобы те немного подрумянились.

Тигровые креветки очистить (хвостик можно оставить неочищенным – так получается более эффектно), посолить, поперчить и обжарить на растительном масле на сковороде в течение 3-4 минут.

Для приготовления заправки смешать в небольшой емкости оливковое масло, бальзамический уксус, сахар и лимонный сок, добавить соль и черный молотый перец по вкусу. Все тщательно перемешать.

Приготовленной смесью заправить рукколу и помидоры черри. Аккуратно перемешать и выложить на тарелки. Сверху посыпать тертым пармезаном, выложить моцареллу, тигровые креветки и посыпать кедровыми орешками, молотой паприкой и украсить при помощи соуса-крема из бальзамического уксуса.

Приятного аппетита!