

Parmezanowa łódeczka wypełniona sałatką z zielonych szparagów



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

główki zielonych szparagów	3
parmezan starty	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte główki szparagów gotujemy na parze.

- Starty parmezan układamy na suchej patelni, formując placuszek i (na małym ogniu) czekamy, aż się lekko zrumieni. Delikatnie, gorący przekładamy na - jak było w moim przypadku - butelkę od oliwy i formujemy łódeczkę. Układamy na talerzu. Wypełniamy porwanym listkiem sałaty, główkami szparagowymi zielonymi oraz posiekaną natką pietruszki oraz lazurem. Doprawiamy i skrapiamy oliwą z oliwek extra vergine. Dekorujemy płatkami parmezanu, ćwiartkami pomidorków i liśćmi natki. Odpluwamy :)