



 DIFFICOLTÀ : NULLA

 PREPARAZIONE : 5 MIN

 COTTURA: RICORDA LA SPF

### INGREDIENTI

- PROSCIUTTO CRUDO
- MELONE
- RUCOLA
- SCAGLIE DI GRANA
- STUZZICADENTI
- RESILIENZA Q.B.



### PRESENTAZIONE

Un **piatto estivo** senza fatica perché, diciamocelo, è già un **periodo dimmerda**. La riuscita di questa ricetta non richiede l'**ausilio di congiunti**, condividere solo se strettamente necessario.

### PREPARAZIONE

Se la **voglia di cucinare** è direttamente proporzionale agli esami dati in sessione, stai leggendo la ricetta giusta. Lo chiameremo **entrée**, perché chiamarlo pasto è un insulto.

### LEVEL 'IBIZA'



**DATE IL PROSCIUTTO AL CANE E FRULLATE IL MELONE CON DELLO ZUCCHERO, POI UNITE IL RUM, IL VERMUT E IL SUCCO DEL LIME. VERSATE IN BICCHIERI PIENI DI GHIACCIO E AFFRONTATE LA SESSIONE ESTIVA CON ENERGIA NUOVA.**

### RICORDATE IL DETTO:

**CHI FA DA SÉ, FA POCO NIENTE PERCHÉ NON C'HA VOGLIA!**



Cominciate **tagliando via i "culi"** del melone, in modo da poterlo mettere in piedi, e dividetelo a metà. Poi, con l'aiuto di un cucchiaio, **eliminate i semi** all'interno. Pensate all'anima gemella mentre tagliate a fette le due perfette metà del melone e **rimuovete la buccia**.

Prendete il **prosciutto crudo** e iniziate ad avvolgerlo attorno alla fetta di melone. Non concentratevi troppo sulla riuscita dell'avvolgimento. L'importante non è la destinazione, ma il viaggio. **"It's the climb"** per dirlo alla Hannah Montana.

Ricordatevi di ancorare il prosciutto crudo al melone con **uno stuzzicadenti**, o è come se aveste chiuso la tesi senza salvare. Infine, stendete il prosciutto su **un letto di rucola** e scaglie di Grana.