

# grillowane szparagi z prosciutto i miętowym pesto

Grillowane szparagi to uniwersalne danie, można je serwować jako przystawkę, sałatkę lub przekąskę. Uwielbiam łączyć je z miętowym pesto co podkreśla jeszcze bardziej ich smak. Odrobina prosciutto dodaje całej potrawie wyrazistość i podkreśla jej charakter.



## **Składniki (4 porcje):**

- ok. 700 gram zielonych grillowanych szparag + 3 łyżki oliwy z oliwek, sól i pieprz,
- 1/2 szklanki świeżych liści mięty,
- 1 szklanka posiekanych listków pietruszki,
- 1 ząbek czosnku,
- 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich,
- 1/4 szklanki+1 łyżka oliwy z oliwek,
- 3 łyżki świeżo utartego parmezanu,
- sól morską i świeżo utarty pieprz,
- 4 plasterki prosciutto,
- 2 łyżeczki utartej skórki z cytryny.

## **Wykonanie:**

1. Do blendera wkładamy listki mięty, pietruszki, czosnek, orzechy włoskie i 1/4 szklanki oliwy z oliwek. Pulsacyjnie rozdrabniamy, następnie dodajemy parmezan i łyżkę pozostałej oliwy z oliwek, rozdrabniamy ponownie do uzyskania jednolitej konsystencji. Przekładamy do szklanego pojemnika i schładzamy w lodówce.

2. Szparagi skrapiamy oliwą następnie solimy, pieprzymy i grillujemy z każdej strony. Zgrillowane dzielimy na cztery części następnie zawijamy w prosciutto. Układamy na talerzu ozdabiając utartą skórką z cytryny, odrobiną parmezanu, i pesto.



\*receptura: *Bobby Flay's Grill It*