

Frigarui cu sunca in jumatați de pepene de pepene

Frigarui cu sunca in jumatați de pepene!!

Daca sunteti in cautarea unui aperitiv aspectuos si delicios, pentru a inveseli o masa festiva sau poate doar pentru a petrece clipe pretioase impreuna cu cei dragi, opriti cautarile ☐

Aceste cosulete din pepene galben cu frigarui din prosciutto, ardei si cascaval, sunt alegerea perfecta!!!! ☐

Ingrediente:

- un pepene (cca 1, 5 kg.)
- 2 mere
- o salata verde creata sau simpla
- un ardei rosu
- 300 g sunca crud-uscata (prosciutto prin Italia, sonc in Banat ☐)
- 200 g cascaval
- piper proaspat macinat

Mod de preparare:

Pepenele se spala, se usuca, se pune intr-o punga de nailon si se tine la rece timp de 6 ore, sau peste noapte.

Se taie, apoi, in doua, se indeparteaza samburii, iar miezul se taie cuburi:



Merele se aseaza in jumatatile de coaja de pepene (eu le-am decojit, ca sa poata fi mai usor intepate :P)



Ardeiul si cascavalul se taie cuburi. Feliile de sunca se taie in doua si se ruleaza strans.

Pe bete de frigarui (puteti folosi si betisoare pentru cocktailuri, de ce nu?!...sint mai vesele :P) se infig, alternand, bucati de pepene, felii de sunca rulata, cubulete de cascaval si ardei:



Betele se infig in mere, respectiv in coaja de pepene:



Intre bete se pun frunze de salata, care sa acopere total merele:



Se lasa simple sau se presara cu piper proaspat macinat.
Se serveste cu paine proaspata, poate chiar cu **una cu iaurt** ☐



Desigur, frigarurile pot prinde si un alt contur, adica pot contine **chiftelute la cuptor**, cascaval, ardei copt, etc., dupa imaginatia fiecaruia. De gustoase va asigur, insa, ca vor fi gustoase oricum le „asamblati” :))

P.S. Daca le vreti cu mesaj, decupati ardeii in forma de inimioara!!!!!!!!!!!!!! ☐

...si nu uitati: si merele se consuma ☐