

## **Carpaccio di melone con Pecorino Gran Cru Academia Barilla**



**Tempo di preparazione: 4 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- |  |              |
|--|--------------|
| • Melone   | 400 g        |
| • Pecorino Gran Cru Academia Barilla                         | 80 g         |
| • Misticanza   | 80 g         |
| • Olio extra vergine di oliva 100% italiano Academia Barilla | 20 g         |
| • Sale, pepe   | quanto basta |

### **Preparazione:**

Lavare la misticanza ed asciugarla bene. Tagliare il melone a fette, privarle della buccia. Con l'aiuto di un pela patate ricavare delle fette sottilissime di melone. Impiattare la misticanza, condirla con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe. Posizionare le fette di melone sopra la misticanza cercando di creare una rosa. Completare con scaglie sottili di Gran Crù. Servire subito.

