

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali



Preparazione:  
20 min



Dosi per:  
4 persone

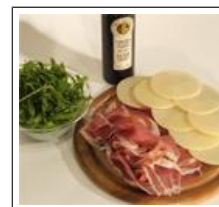


Costo:



Difficoltà:  
Bassa

La **Rosa Emiliana** è una ricetta di sicuro effetto, un **ottimo antipasto** che **in un sol colpo racchiude** quanto di più gustoso si possa trovare in Emilia Romagna, ovvero i **tre prodotti tipici** simbolo gastronomico di questa regione: l' **aceto Balsamico di Modena**, il **Prosciutto crudo di Parma** e il **Parmigiano Reggiano**.  
L' **insieme** di questi tre sapori forti e distinti, amalgamandosi fra loro creano un **connubio irripetibile** che lascerà senza parole i vostri commensali.



## Ingredienti

>> **Aceto balsamico**  
denso, qualche goccia



>> **Prosciutto**  
crudo di Parma 6 fette



>> **Parmigiano Reggiano**  
4 dischetti rotondi e scagliette  
q.b.



>> **Rucola**  
100 gr



## Preparazione

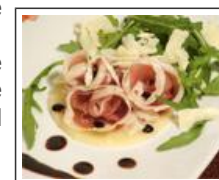


La preparazione della **Rosa Emiliana**, richiede un po' di **abilità** nel **disporre e manipolare** gli ingredienti in modo da ottenere un risultato finale che **appaghi anche la vista oltre che il palato**.

Di primaria importanza è la qualità degli ingredienti: **fatevi tagliare** dal salumiere **6 fette di prosciutto crudo di Parma** belle **integre e non troppo sottili** (in modo da poter essere arrotolate senza rompersi), che dovrete tagliare a metà obliquamente nel senso della lunghezza. Cominciate ad **arrotolare** la mezza fetta di prosciutto crudo **dalla parte più stretta verso la parte più larga**, cercando a mano a mano, di darle una **sembianza floreale**; procedete così con tutte le mezza fette, fino a formare **12 roselline**. Con l'apposito

attrezzo (oppure con l'aiuto di un pelapatate) ricavate delle scagliette sottili di **parmigiano reggiano** e mettetele da parte in una ciotolina.

Procedete ora con la disposizione sul piatto da portata: adagiate una **fetta rotonda di parmigiano**, e disponetevi sopra **tre roselline di prosciutto crudo**. Disponete la **rucola a semicerchio** dietro le roselline e spolverizzatela con delle **scaglie di parmigiano**; versate alcune gocce di **aceto balsamico** sul piatto davanti alle roselline, e sui loro **petali** servite ricordandovi di portare a tavola l'occorrente per **condire la rucola**.



## Consiglio



Se non avete in casa l' **attrezzo** per **affettare sottilmente il parmigiano** potete usare in alternativa un **pelapatate** con il quale riuscirete ad ottenere delle **strisce sottilissime** del gustoso formaggio; può essere usato anche quell' **attrezzo** dalla lama regolabile utilizzato per **affettare le verdure**.

## Curiosità

Quando gusterete questo **delizioso antipasto** fermatevi qualche istante a pensare a **quanto tempo è dovuto passare** prima che queste prelibatezze giungessero nel nostro piatto; **il tempo, la stagionatura, il clima** sono solo alcuni degli elementi che rendono questi prodotti veramente unici e invidiati in tutto il mondo. Basti pensare che il prosciutto di Parma è messo a **stagionare** nel suo particolare microclima per **12 mesi** prima di essere accuratamente **selezionato dagli spillatori**, cioè gli esperti assaggiatori che **punzecchiando** il prosciutto valutano se è meritevole di essere denominato **Prosciutto di Parma**.  
Che dire poi del **Parmigiano Reggiano** che richiede **dai 12 ai 24 mesi** di lenta stagionatura prima di essere gustato! Ma niente a che vedere con l' **aceto balsamico** che solo dopo almeno **12 o 25 anni** di invecchiamento raggiunge quel sorprendente **equilibrio di aromi e sapori** che gli consente di fregiarsi della **Denominazione d'Origine Controllata**.



