Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат из черри с корном и раддичио

12 февраля 2013 16:38 · https://open-cook.ru/recipes/salat-iz-cherri-s-kornom-i-raddichio



Можете искренне негодовать по поводу ингредиентов для этого салата, но…так сложились звезды. Попала в магазин в центре и честно шла за обычным салатом (Ну не гурман я, все разновидности салата для меня на один вкус. Были.) Ну и помидоры черри хотела прикупить. Но! В меня вцепился какой-то иностранец, настойчиво уговаривая взять помидоры черри “Жардин Рабеле”, уверяя что не пожалею.
Я не пожалела ни разу. Ни тому, что повелась на уговоры незнакомого человека, ни тому, что купила салат, который просто понравился своими маленькими округлыми листочками. Больше ничего, кроме легкой заправки, я в этот салат не добавляла. Потому что больше ничего там и не нужно. **О том, почему я не пожалела, написано ниже.**

Я раньше была уверена, что помидоры черри делятся на два вида: неспелые и кислые помидоры, продаваемые в магазинах и красные, сочные помидорки с маминого огорода. А все потому, что таких никогда раньше не пробовала. **Сладкие, сочные, спелые, очень маленькие, имеющие странный и приятный привкус, необыкновенно вкусные.**

Салат корн был с редкими примесями раддичио (говорят, что правильно этот салат называется раддикио, имеет фиолетово-белую окраску). Так вот, корн обладает приятным вкусом без горчинки, нежный и очень приятный.

Собственно, салаты.



И помидорки черри Жардин Рабеле.



На 2 порции:

- 200-300 гр помидорок черри Жардин Рабеле
- 60-100 гр смеси салата корн и раддичио или только корн (небольшой пучок)
- оливковое масло
- лимонный сок (понадобится лишь несколько капель)
- соль

В отдельной миске смешиваем салат корн и немножко раддичио, порванного ручками на небольшие кусоки. Добавляем помидоры черри, разрезанные на 2 половинки. Добавляем несколько капель оливкового масла и лимонного сока, совсем чуть-чуть соли. Осторожно перемешиваем и выкладываем по порционным мискам или тарелкам.



Сверху можно хаотично выложить еще помидорок для красоты.



Прекрасная закуска.



Приятного аппетита!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой