


# RUCA AMB PARMESÀ I FIGUES



 10 min.

## Ingredients (4 persones)

- Ruca – 250 g
- Parmesà – 100 g
- Figues – 100 g
- Oli d'oliva – 30 ml
- Vinagre de Mòdena – 10 ml
- Llimona – ½ (10 ml)
- Mostassa – 2 cullerades
- Mel – 1 cullerada
- Sal i pebre
- (opcional) cassoletes o vol-au-vents



Un tastet  
afrodisíac!

- Netegeu la **ruca**, eixugueu-la bé i la reserveu.
- Per fer la salsa vinagreta barregeu en un bol 30 ml d'**oli d'oliva verge extra**, 10 ml de **llimona** (mitja llimona), 5 ml de **mel** (1 cullerada), 10 ml de **mostassa antiga** (dues cullerades) i 10 ml de **vinagre de Mòdena**. Afegiu un polsim de **sal** i **pebre** al gust.
- Uniu la ruca amb la vinagreta en un mateix bol. Barregeu bé per integrar-ne el sabor.
- Netegeu i talleu les **figues** en 4 o 6 porcions. Reserveu alguna porció per decorar.
- Talleu el formatge **parmesà** a fines làmines, ajudeu-vos d'un rallador.
- Arribats a aquest punt, podeu col·locar tots els ingredients en una font, posant les figues per sobre i escampant el parmesà per decorar-ho o podeu servir-ho en **cassoletes de farina** o "**vol-au-vent**" de pasta de full, posant el parmesà primer i un tall de figa per decorar.

**Altres receptes que podeu fer amb la ruca:** Amanida de lleties amb ruca; espaguetis amb ruca; pizza amb *burrata* fresca i ruca; amanida de poma, ruca i formatge fresc; crema de ruca, i pollastre farcit de panses i ruca.

 Waiting For My Ruca  
Sublime



Cervesa de blat o belga