

Insalatina alle noci con Culatello e Tete de Moine

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

INGREDIENTI

- 2 mazzetti di insalatina mista a piacere
- 2 noci
- 8 rosette di Tête de Moine
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 8 fette di culatello

PREPARAZIONE

- Pulire l'insalatina rimuovendo le foglie rovinata e tagliando i gambi troppo duri. Lavarla e asciugarla con una centrifuga da insalata, oppure con uno strofinaccio pulito.
- Sgusciare le noci e tritarle grossolanamente.
- Raschiare le rosette di Tête de Moine con l'apposita Girolle oppure con un coltello a lama liscia.
- Mettere l'insalatina in una ciotola e condirla con un filo d'olio e un pizzico di sale. Mescolare accuratamente e distribuirla nei piatti da portata.
- Disporre sull'insalatina le noci, intorno invece le fette di culatello e sopra queste le rosette di Tete de Moine.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questo piatto è ottimo servito con un filo di aceto balsamico e fettine di pane abbrustolito.

