



Gallo Rosso

Insalata estiva con speck

Spesso i piatti più semplici sono i migliori. In questo caso la lattuga fresca dell'orto si sposa con il miglior carré di Speck.



Ingredienti

4 PERSONE 20 MIN.

- 60 g speck tagliato a striscioline
- 1 cespo di lattuga
- 2 uovo sodo da allev. all'aperto
- noci caramellate nel miele

Per la marinata:

- sale, pepe
- aceto balsamico
- olio d'oliva
- miele

Per guarnire:

- alcuni ravanelli, erba cipollina
- fiori di sambuco

Preparazione - Insalata estiva con speck

1. Fate rosolare le striscioline di speck in una padella in modo che diventino leggermente croccanti e lasciatele quindi raffreddare su della carta da cucina.
2. Disponete la lattuga, l'uovo e le noci su un piatto da insalata. Cospargete con le striscioline di Speck croccante.
3. Mescolate bene gli ingredienti per la marinata e distribuitela sull'insalata fresca. Guarnite con ravanelli, erba cipollina e possibilmente fiori di sambuco.

Buona fortuna



Manuela Wallnöfer

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso
HOF AM SCHLOSS A PRATO ALLO STELVIO

www.roterhahn.it