

CONTORNI

Insalata belga con salame

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Insalata belga (indivia)	4 cespi
Salame cacciatorino	1
Noci sgusciate	8
Maionese	5 cucchiaini
Senape	1 cucchiaino
Salsa worcester	alcune gocce
Aceto di vino	1 cucchiaino
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Mondate i cespi di indivia, asportando le foglie più esterne, lavateli, lasciateli scolare a lungo capovolti in un cestello. Quindi affettateli finemente.
- 2 Affettate sottilmente il salame e sminuzzate i gherigli di noci. Amalgamate in una ciotola la salsa maionese con una cucchiainata di senape, poi stemperatela con qualche goccia di salsa Worcester, l'olio e l'aceto, aggiungendoli a filo e rimescolando di continuo, con un cucchiaino di legno.
- 3 Riunite in un'insalatiera l'insalata, il salame e i gherigli di noci, versate la salsina di condimento, rimescolate con delicatezza e servite subito o tenete al fresco fino al momento di portare in tavola.