

CONTORNI

Insalata boulangere

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

5 min

Ingredienti per 4 persone

Pane casereccio raffermo	4 fette
Aglione	1 spicchio
Pomodori maturi e ben sodi	4
Cipollotti	2
Mozzarella di bufala	1
Cetriolo	1
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Aceto aromatizzato al pepe	1 cucchiaio
Basilico	alcune foglie
Sale	

Preparazione

- 1 Invece di tostare il pane potete farlo dorare nell'olio e aggiungerlo caldo all'insalata. Togliete la crosta al pane, tagliate la mollica a cubetti e fateli tostare sotto il grill ben caldo del forno.
- 2 Sfregate con l'aglio l'interno della insalatiera poi mettete lo spicchio in una ciotola unite l'olio, l'aceto e una presa di sale. Emulsionate e lasciate riposare.
- 3 Pulite i cipollotti e affettateli molto sottili gambo compreso. Tagliate a cubetti la mozzarella e a spicchi i pomodori. Sbucciate il cetriolo e affettatelo.
- 4 Riunite nell'insalatiera verdure mozzarella e pane, aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata e il condimento senza l'aglio. Mescolate con cura e servite subito per evitare che il pane diventi molle.