

CONTORNI

Insalata di formaggio e germogli

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

167 kcal

Ingredienti per 4 persone

Formaggio primo sale	250 g
Germogli vari (soia, alfa alfa)	100 g
Insalatine di primavera miste	100 g
Olive taggiasche snocciolate	10
Olio d'oliva extra-vergine	
Limone	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Prepare il condimento per l'insalata: tritate le olive e mescolatele, in una ciotola, con 3 cucchiaini di olio, sale, pepe e con il succo filtrato del limone.
- 2 Lasciate il tutto in infusione mentre preparate il resto. Mondate e lavate in più acque le insalatine, quindi sgocciolatele bene. Mondate e sciacquate anche i germogli e asciugate delicatamente anch'essi.
- 3 Tagliate a cubetti il formaggio. In un piatto da portata, un po' profondo, fate un letto di insalatina, sparpagliatevi sopra i dadi di formaggio formando una corona e, al centro, sistemate a mucchietto i germogli misti.
- 4 Versate sul tutto la salsina di olive preparata e servite. In alternativa, lasciate il condimento in una salsiera, dalla quale i commensali potranno servirsi direttamente, dosandolo secondo il loro gusto.