

CONTORNI

Insalata novella al pane carasau

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

5 min

Ingredienti per 4 persone

Insalatine novelle miste	200 g
Zucchine	2
Carote piccole	2
Crescione	100 g
Pane carasau	2 fogli
Formaggio di capra	100 g
Olio d'oliva	5 cucchiai
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

Preparazione

- 1 Lavate le insalatine novelle e il crescione. Mondate, lavate e tagliate a fettine sottili le carote e le zucchine e mettete tutte le verdure in una grande ciotola.
- 2 Dividete il pane carasau in 12 spicchi. Appoggiate sopra a ogni pezzo una fettina sottile di formaggio. Passate tutto sotto il grill del forno finché il formaggio non fonde.
- 3 Amalgamate in una ciotola 5 cucchiai di olio con un pizzico di sale e pepe. Distribuite su 4 piatti le insalatine novelle con il crescione, le carote e le zucchine e versatevi sopra il condimento.
- 4 Completate con il pane carasau al formaggio ancora ben caldo.