

CONTORNI

Crudità di stagione con grana e prosciutto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

411 kcal

Ingredienti per 4 persone

Prosciutto crudo (150 g)	1 fetta
Formaggio Grana Padano a scaglie	80 g
Insalata lattuga	1 cespo piccolo
Pera	1
Gherigli di noci	8
Prezzemolo tritato	1 mazzetto
Aceto di vino	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	60 g
Sale	1 pizzico
Pepe nero in grani	1 macinata

Preparazione

- 1 Mondate, lavate la lattuga, sminuzzatela e raccoglietela in un piatto insieme con il prosciutto ridotto a listerelle (julienne), i gherigli di noci e le scaglie di grana.
- 2 Guarnite il piatto con la pera, ridotta a fettine sottili e condite il tutto, all'ultimo momento, con una vinaigrette ottenuta frullando, a bassa velocità, g 60 d'olio, un cucchiaio di aceto, un pizzico di sale e un mazzetto di prezzemolo tritato.
- 3 Completate l'insalata con una macinata di pepe e mescolatela in presenza dei commensali. Vino consigliato: vino bianco secco, leggermente aromatico (Erbaluce di Caluso, Bosco Eliceo Sauvignon, Taburno bianco).