

Ingredienti (x1 persona)

Insalatine miste verdi lattughino, soncino, rucola

1 carota

due funghi freschi tipo champignon

6 fettine di speck dell'Alto Adige

50g di formaggio d'alpeggio semistagionato a scaglie

un cucchiaino di mandorle a fettine

una manciata di mirtilli (facoltativi)

olio extra vergine di oliva

sale/pepe

aceto balsamico o limone



Esecuzione

Lavate ed asciugate bene le insalatine, facendo attenzione a non rovinare le foglie, cosa che pregiudicherebbe l'effetto finale. Disponete gli ingredienti nell'ordine: una base di insalatine, a seguire le carote, i funghi, le mandorle, il formaggio e lo speck. Concludete con i mirtilli, se decidete di provarli.

Condite l'insalata con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e aceto balsamico.

E' ottima anche con il limone.

Insalata di Bosco

