

Insalata di rucola, pere, grana e noci

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Molto Basso

L'insalata di rucola, pere, grana e noci è un contorno ricco di sapori diversi e contrastanti che ben si sposano tra di loro: un contorno adatto ad una tavola imbandita per le feste.

I vari ingredienti che compongono l'insalata, miscelati creano un gusto armonioso che spazia dal sapore piccante della rucola, al dolce e delicato della pera, passa dalle scaglie saporite del Grana al cuore croccante e avvolgente della noce. Un'insalata ricca e raffinata per una tavola altrettanto ricercata ed elegante.



Ingredienti

>> Aceto balsamico q.b.	>> Pere 2
>> Grana Padano a scaglie 100 gr	>> Rucola 150 gr
>> Noci 50 gr di gherigli	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva extravergine q.b.	

Preparazione



Lavate ed asciugate la rucola. Sbucciate le pere e tagliatele a pezzetti non troppo grossi. Spezzettate grossolanamente i gherigli delle noci lasciandone qualcuno intero per decorazione.

Potete decidere di preparare l'insalata in un'unica ciotola oppure di preparare 4 porzioni individuali; prendete 4 piatti da insalata (o ciotoline) e dividete la rucola in parti uguali, quindi cospargete i piatti con i pezzetti di pera, le scaglie di grana e i gherigli spezzettati (e interi) delle noci.

Portate in tavola olio, sale, limone, aceto balsamico e lasciate che i commensali condiscano l'insalata secondo i loro gusti.

Consiglio



Volendo, potreste sostituire il Grana con dei pezzetti di **Roquefort**, formaggio francese dal sapore spiccato e striature blu- verdi che ricordano il nostro gorgonzola.

