

Insalatina con fragole al balsamico

📌 Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso

L'insalatina con fragole al balsamico, preparata con rucola, valeriana e scaglie di grana, può essere servita durante un pasto raffinato ma è anche un'ottima idea per chi ha voglia di qualcosa di fresco, saporito e diverso dal solito.

Facile e veloce da preparare, l'insalatina con fragole è uno sfizioso antipasto da proporre agli amici o al vostro partner durante una cenetta a lume di candela!



Ingredienti

» Aceto balsamico q.b.	» Olio di oliva extravergine q.b.
» Fragole 200 gr	» Pepe bianco macinato q.b.
» Grana Padano 100 gr	» Sale q.b.
» Insalata valeriana e rucola 200 gr	

Preparazione

Lavate l'insalata e asciugatela delicatamente con un panno pulito, quindi spezzettatela con le dita. Lavate velocemente anche le fragole con acqua fredda e asciugate anch'esse. Tagliate le fragole a metà o a quarti. Affettate sottilmente il grana, e tagliate le fette in piccoli bastoncini. In una ciotola preparate un'emulsione con 6 cucchiaino di olio, un cucchiaino di aceto balsamico, del sale e del pepe bianco macinato, sbattendo il tutto con una forchetta. Prendete un'insalatiera piuttosto capiente unite l'insalata, le fragole, il grana e il condimento preparato, mischiate delicatamente e servite.

Consiglio

Volendo, potete mischiare diversi tipi di insalatine a scelta, come l'indivia, il soncino, la misticanza, il tarassaco, il cerfoglio, ecc...

