Insalata con susine e gorgonzola - Tempo 20 min - Difficoltà Facile - Cottura Crudo

Categoria : Contorno

Pubblicato da G.P. in 16/11/2010

Categoria Contorno - Difficoltà Facile - Cottura Crudo - **Insalata con susine e gorgonzola -**

Insalata con susine e gorgonzola

Categoria Contorno - Difficoltà Facile - Cottura Crudo

Fonte Cucina no problem del 2009

Ingredienti

->Pepe
->Noci 8 numero
->Olio di oliva extravergine 3 cucchiaio
->Pistacchi freschi 50 gr
->Sale

->Senape 1 cucchiaio
->Aceto rosso 1 cucchiaio
->Gorgonzola piccante 100 gr
->Insalata mista 150 gr
->Susine 200 gr

Preparazione

200 g di susine rosse

150 g di insalatine miste

8 noci

50 g di pistacchi

100 g di gorgonzola piccante

3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio di aceto di vino rosso

1 cucchiaino di senape

sale e pepe

1 Prepara gli ingredienti. Lava molto bene le susine, tagliale a metà, elimina il nocciolo e riducile a spicchietti. Sguscia le noci e dividi i gherigli a metà. Sguscia i pistacchi e privali della loro pellicina scura. Metti i pistacchi all'interno di un foglio di carta da cucina, ripiegalo e agisci con il batticarne per spezzettarli grossolanamente. Lava e asciuga le insalatine miste. Taglia il gorgonzola a pezzetti.

2 Fai la vinaigrette. Versa in un barattolo 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaino di senape rustica, sale e pepe. Chiudi con il suo coperchio e agita con decisione fino a ottenere una salsina bene emulsionata.

3 Completa e servi. Riunisci tutti gli ingredienti in una grande ciotola o, a piacere, suddividili in 4 ciotole individuali per meglio distribuirli. Condisci con la vinaigrette e servi.