

Ricetta



Salata di lattuga scottata in padella

Croccante e sfiziosa

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

SALSA

- 1 c senape
- 3 C aceto di mele
- 2 C panna intera
- 4 C olio di colza
- sale, pepe

INSALATA

- 1 C olio di colza HOLL (1)
- 3 fette di pane da toast a cubetti
- 2 C olio di colza HOLL (2)
- 2 cespi di lattuga da circa 400 g l'uno, tagliati a metà per il lungo **Di stagione**
- sale, pepe
- 100 g insalata novella
- 80 g ribes
- 50 g sbrinz AOP tagliato a scaglie con un pelapatate

Ecco come si prepara

1 di 3

SALSA

Mescolare tutti gli ingredienti, aggiustare sale e pepe.

2 di 3

INSALATA

Scaldare l'olio di colza (1) in una padella antiaderente. Saltare i cubetti di pane per circa 3 minuti fino a doratura, togliere dal fuoco e mettere da parte. Scaldare l'altra parte dell'olio (2) nella stessa padella, saltare le metà di lattuga dalla parte del taglio circa 3 minuti, girare, completare la cottura, aggiustare sale e pepe.

PRESENTAZIONE

Impiattare la lattuga con l'insalata novella, i ribes e lo sbrinz, condire con la salsa.

Si abbina perfettamente con pane alle erbe.