

Insalata di erbe, pecorino e noci

Un piatto completo, leggero ma allo stesso tempo dal carattere forte e deciso grazie al pecorino romano e alle noci che ne esaltano gusto e sapore.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **15 minuti**

INGREDIENTI



100 gr	Insalata riccia
100 gr	Insalata lollo
100 gr	Insalata rucola selvatica
50 gr	Insalata chioggia
4 gr	Dragoncello
4 gr	Cerfoglio
4 gr	Prezzemolo
4 gr	Aneto
4 gr	Erba cipollina
40 gr	Gherigli di noci
100 gr	Pecorino romano
	Olio extravergine

PREPARAZIONE

1. Mondare le insalate e le erbe selezionandone le foglie migliori.
2. Condire in un capace recipiente aggiungendo olio extra vergine d'oliva e sale.
3. Disporre in un piatto di portata.
4. Aggiungere i gherigli di noce e le scaglie di pecorino.
5. Condire il tutto un'ultima volta con un filo di olio extra vergine d'oliva.
6. Per un sapore insolito e un effetto "mimosa" passare al setaccio tuorlo e chiare d'uova sode