

## INSALATE CON SPECK ALTO ADIGE

**20 minuti – facile – per 4 persone**



### Ingredienti:

- 160 g Insalata come lattuga, insalata da taglio, lollo bionda e lollo rossa, rucola, frisée
- 1 C scalogno a dadini stufato
- 1 C aceto di vino bianco
- 50 ml brodo di carne o acqua sale
- pepe appena macinato
- 4 C olio di noce

### Altro:

- 70 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne

### Preparazione:

1. Pulire e lavare le insalate, poi spezzettarle.
2. Mescolare lo scalogno con l'aceto di vino bianco, il brodo di carne o l'acqua, il sale e il pepe, unire poi sempre mescolando l'olio di noce, poi condirti le insalate.
3. Mettere l'insalata sul piatto e servirla con Speck Alto Adige IGP Julienne.



### Speck Alto Adige IGP Julienne 70g

Il connubio perfetto tra forma e gusto, che trasformerà i tuoi piatti in portate uniche. Un amico prezioso in cucina!