Alessandro Borghese Kitchen Sound, grande abbuffata d'insalata nizzarda

borghese-17-0bf09175

INSALATA NIZZARDA
TRATTO DA: LA GRANDE ABBUFFATA
(Costo € - Tempo 15min - Difficoltà #)

Ingredienti:
4 uova sode
250g tonno sott’olio
400 g pomodori ramati
60 g olive kalamata
8 filetti di acciughe
4 fette di pane in cassetta
4 fette di speck
1 cetriolo
50 g fagiolini lessati
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
Erbe aromatiche miste
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Insalata mista q.b.

Preparazione:
Taglia delle fettine di pane casereccio.
A parte, prepara un trito di erbe aromatiche miste (timo, melissa, prezzemolo).
In una ciotola unisci il trito di erbe e un filo d’olio extravergine.

In una teglia, ricoperta di carta da forno, disponi le fette di pane e ungile di olio aromatizzato.
Dorale in forno modalità grill a 200°C per circa 5 minuti.
Nel frattempo sbuccia le uova sode, scava con uno scavino il cetriolo (ricavando delle palline) ed infine snocciola le olive.
Per la vinaigrette in una ciotola emulsiona: olio, aceto di vino bianco, sale e pepe.
Impiatta realizzando un mazzo di fiori con l'insalata e utilizza la fettina di speck per legare il tutto.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno