

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