

Insalata di bresaola e asiago fondente

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di radicchio di chioggia (quello a palla)
- 1 cuore di sedano
- 300 gr di bresaola
- 200 gr asiago
- 6 cucchiaini di olio extravergine Despar
- 1 limone
- q.b. sale fino Despar
- q.b. miscela di pepe (nero, rosso, verde e bianco)

Preparazione

1 - Pulite bene il radicchio ed il sedano e tagliateli entrambi a listarelle.

2 - In una ciotola, preparate un emulsione con l'olio, il succo del limone ed il mix di pepi e tenetela da parte.

3 - In un piatto disponete le fettine di bresaola ed irroratele con metà dell'emulsione preparata.

4 - Nel frattempo avrete tagliato a tocchetti l'asiago che farete fondere leggermente in una ciotolina di vetro, nel forno a miconde a 750 watt per 20/25 secondi (in alternativa ponete la ciotolina su un pentolino in ebollizione per una leggerissima cottura a bagno maria).

5 - Versate in un piatto da portata il radicchio ed il sedano, che avrete già condito con la restante emulsione ed un po' di sale. Disponete sopra le fettine di bresaola ed infine, con un cucchiaino adagiate l'asiago leggermente fuso.

6 - Gustate con grissini artigianali al sesamo.

7 - Una gustosa bontà... da DeSPAR!!!