



RICETTA: ROASTBEEF IN INSALATA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 25 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di roastbeef a fette
- 1 cespo di lattuga
- 3 cespi di indivia belga
- 1 mazzetto di songino
- 2 pomodori
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaino di senape
- 10 gherigli di noce
- crescione q.b.
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale
- pepe

Preparazione:



Taglia a metà, in senso verticale, i cespi di indivia, privali della parte centrale (1), lavalvi, asciugali con la carta da cucina e affettali (2). Sbollenta e pela i pomodori e tagliali a filetti (3).



Trita i gherigli di noce (4). Metti in una ciotola un pizzico di sale e una macinata di pepe, la senape e l'aceto. Mescola finché il sale sarà sciolto, aggiungi l'olio (5) e sbatti con una forchetta. Taglia la carne a strisciole (6).



Olio consigliato:



Robusto

Metti in un'insalatiera la lattuga, l'indivia, i pomodori, il crescione e gli scalogni tritati. Adagia il roastbeef sull'insalata (7) e completa con le noci (8). Versaci sopra la salsa preparata (9) e lascia riposare per 5 minuti prima di servire.