

# Insalata con formaggi all'agrodolce

L'**insalata con formaggi all'agrodolce** è un secondo piatto che contiene tre formaggi molto caratteristici da mangiare in sequenza: Asiago, Leerdhammer e Gorgonzola.

L'**insalata con formaggi all'agrodolce** si può gustare come ottimo piatto unico, accompagnato da crostini di pane abbrustolito.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 125 g di insalatina tipo lollo o valeriana
- 4 ravanelli
- 4 noci
- 4 funghi champignon di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- Pepe nero macinato al momento
- Zucchero
- Sale
- 40 g di Asiago
- 40 g di Leerdammer
- 40 g di Gorgonzola

## PREPARAZIONE

- Lavare l'insalata, asciugarla e disporla in piatti da porzione.
- Lavare i ravanelli, togliere le estremità e affettarli sottilmente con un pelapatate.
- Sgusciare le noci.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, spazzolare accuratamente con un pennello a setole rigide e strofinare con uno strofinaccio umido per togliere ogni residuo di terra. Affettarli.
- Disporre le verdure sull'insalata.
- In una ciotolina miscelare l'olio, l'aceto, una macinata di pepe ed un pizzico di zucchero. Condire l'insalata, assieme ad un pizzico di sale.
- Tagliare l'Asiago a cubetti, il Leerdhammer a striscioline ed il gorgonzola a pezzetti. Disporre i formaggi sull'insalata.
- Servire con triangolini di pane abbrustolito.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Mangiare i formaggi nel seguente ordine: Asiago, Leerdhammer, Gorgonzola. In questo modo si gusteranno dal più delicato al più saporito.

