

# Insalata mortadella e Philadelphia

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di lattuga o altra insalata mista a piacere
- 4 ravanelli
- 10 pomodorini
- 100 g di mortadella in un'unica fetta
- 50 g di Philadelphia alle olive
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale



## PREPARAZIONE

- Pulire le insalate, lavarle, affettarle ed asciugarle con una centrifuga da insalata o passandole in uno strofinaccio.
- Lavare i ravanelli, eliminare la parte verde e la radichetta, affettarli finemente con un pelapatate.
- Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti.
- Ridurre la mortadella ed il Philadelphia a cubetti.
- Suddividere le verdure in due ciotole, condirle con olio e sale.
- Unire la mortadella e mescolare. Decorare con il Philadelphia e servire.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questa insalata può essere preparata in anticipo e conservata anche per un giorno in frigorifero. In questo caso però non condirla, ma farlo soltanto poco prima di mangiarla.