

Insalata al prosciutto cotto

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 150 g di lattuga o altra insalata a piacere, anche mista
- 2 carote
- 4 ravanelli
- 160 g di prosciutto cotto a cubetti
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino



PREPARAZIONE

- Pulire le insalate, affettarle e lavarle.
- Lavare le carote affettarle finemente.
- Lavare i ravanelli, tagliarne le estremità ed affettarli.
- Suddividere le verdure in due piatti, condirle con olio e sale. Unire il prosciutto cotto e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

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.