INSALATA TREVIGIANA ALLE NOCI

Ingredienti

- latte (20ml)
- Fontina (150g)
- radicchio rosso (200g)
- senape (6 cucchiaini)
- noci sgusciate (80g)

Come si prepara

Lavare bene il radicchio e tagliarlo a strisce sottili.

Sgusciare le noci e dividerle a meta'.

Togliere la crosta al formaggio e tagliarlo a dadini.

Raccogliere tutti gli ingredienti in un'insalatiera e condire con la salsa di senape, diluita con due cucchiai di latte per renderla più fluida.

Mescolare accuratamente e servire.

Difficoltà: 1
Tempo: 20

Tabella nutrizionale

Valore energetico	312 kcal 1306 kJ

Tags

insalate, verdure, occasioni speciali, formaggi, cucina light, new, feste, tradizionale, mediterraneo