

Insalata con pomodorini datterino e scaglie di Pecorino Gran Cru Academia Barilla



Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Lattuga | 50 gr |
| ▪ Radicchio di Chioggia | 50 gr |
| ▪ Rucola | 50 gr |
| ▪ Radicchio da Taglio | 50 gr |
| ▪ Pomodorini Datterino | 150 gr |
| ▪ Pecorino Gran Cru Academia Barilla | 200 gr |
| ▪ Olio extra vergine di oliva 100% Italiano Academia Barilla | 5 cl |
| ▪ Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato Academia Barilla | 2 cl |
| ▪ Sale | quanto basta |

Preparazione:

Pulire, lavare e asciugare bene le insalate. Lavare e tagliare in quarti i pomodorini. Tagliare il Pecorino a scaglie. Condire la misticanza con olio extra vergine di oliva, sale e Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato. Sistemarla sopra ad un piatto. Condire i pomodorini e sistemarli sopra all'insalata. Cospargere con le scaglie di Pecorino e servire.