

# BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



## INSALATA DI CARCIOFI AL BRIGANTE

### *Ingredienti per 4 persone*

4 CARCIOFI

1 SUCCO DI LIMONE

4 COSTE DI SEDANO A RONDELLE STRETTE

**100 GR.** DI PECORINO BRIGANTE

5 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREZZEMOLO TRITO A PIACERE

### **Procedimento**

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, tagliarli a metà e asportare la peluria interna.

Tagliare i carciofi a julienne molto sottili e dopo averli messi in una ciotola cospargerli con succo di limone, aggiungere l'olio extra vergine di oliva, il sale q.b. e il prezzemolo trito.

Ora scegliere le parti più tenere del sedano e dopo averlo tagliato a rondelle aggiungerlo agli altri ingredienti.

Infine impiattare adagiando sull'insalata di carciofi le fettine sottili di formaggio Brigante che si potranno ottenere con l'aiuto un pela patate.