

BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



INSALATINA SFIZIOSA AL PECORINO BRIGANTE

Ingredienti per 4 persone

- 4 FETTINE DI PANCARRE'
- 150 GR. DI PECORINO BRIGANTE
- 100 GR. DI TONNO COTTO AL VAPORE (O IN SCATOLA AL NATURALE)
- 100 GR. DI RUCOLA
- 100 GR. DI MAIS
- 100 GR. GERMOGLI DI SOIA
- 100 GR. DI POMODORINI CILIEGINO
- 6 CUCCHIAINI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- ACETO BALSAMICO Q.B.
- SALE A PIACERE

Procedimento

Tagliare a cubetti il pancarré e dorarlo in forno.
Stendere il trancio di tonno sul cestello a vapore e cuocere per circa 2 minuti da quando l'acqua bolle. Lavare bene la rucola, i pomodorini, i germogli di soia e la cipolla. Scolare il mais. Tagliare a cubetti il pecorino Brigante. Tagliare a Julienne la cipolla. In una insalatiera unire sia il tonno che il pecorino Brigante tagliati a cubetti, la rucola, i germogli di soia, il mais, i pomodorini tagliati a metà e la cipolla con l'olio extravergine di oliva e l'aceto balsamico. Aggiungere per ultimo il pancarré e servire.



Scopri le altre ricette
sul sito www.brigante.it