

Mix di insalate con cetrioli, cipolla di Tropea e vinaigrette alla senape

Scopri come cambiare sapore "da così a così" alla tua insalata con una semplice vinaigrette.



Come dare quel "qualcosa in più" a una semplice insalata mista? La risposta di oggi è: con la vinaigrette. Non lasciarti ingannare dal nome, sembra qualcosa da grandi chef e invece è il condimento più semplice che ci sia: bastano aceto di vino bianco, olio extra vergine di oliva, sale e pepe per dare vita alla magia. Qui la vinaigrette viene leggermente rivisitata per aggiungere ancor più sapore: vino bianco al posto dell'aceto e senape e limone per eliminare del tutto il sale.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 5 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

2 confezioni di Insalata Mista Era Ora Despar (200 g cad.)

4 pomodori maturi
2 cetrioli
1 cipolla di Tropea
50 ml di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaio di vino bianco secco
il succo di mezzo limone
un pizzico di pepe nero

Procedimento

1. Prepara la vinaigrette: riunisci l'olio, la senape, il succo di limone, il pepe e il vino bianco. Aggiungi una macinata di pepe nero ed emulsiona con delle fruste da cucina.
2. Prepara l'insalata tagliando a fette i pomodori e la cipolla a rondelle. Con un pelapatate sbuccia il cetriolo e taglialo a losanghe.
3. Condisci l'insalata con la vinaigrette preparata.