

Insalata di radicchio, mela, pera, noci, mandarino, grana e aceto balsamico

Un'insalatina perfetta come antipasto delle Feste (e non solo!): prova la nostra idea a base di radicchio tardivo e frutta.



L'idea giusta per un **antipasto facile, veloce e fresco?** Un'insalatina di stagione da preparare in **10 minuti!** In questa ricetta trovi gli ingredienti perfetti per fare il pieno di gusto e iniziare il pranzo o la cena delle Feste con un piatto a tutta leggerezza.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone

2 cespi (circa 600 g) di radicchio tardivo

2 pere Williams mature

3 mandarini

1 mela verde Granny Smith

160 g di grana stagionato almeno 18 mesi a scaglie

120 g di gherigli di noci Bio, Logico Despar

Aneto fresco q.b.

Aceto balsamico invecchiato q.b.

Olio extra vergine di oliva Scelta Verde Bio, Logico Despar q.b.

Sale grigio q.b.

Procedimento:

1. Monda, lava e taglia a listarelle lunghe la mela e le pere. Pela al vivo i mandarini, eliminando la parte bianca tra gli spicchi.
2. Monda e lava il radicchio, elimina la parte finale e taglia in 3 ogni pezzo, metti in una terrina e aggiungi la mela, le pere, i mandarini e le scaglie di grana.
3. Condisci con olio, aceto e sale e servi in un piatto da portata, ultimando la composizione e l'impiattamento con le noci e l'aneto.