
CRUDITÀ DI STAGIONE CON GRANA E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fetta di prosciutto crudo (150 g),
- 80 g di formaggio grana padano a scaglie,
- 1 cespo piccolo di insalata lattuga,
- 1 pera,
- 8 gherigli di noci,
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 60 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- 1 macinata di pepe nero in grani.

Mondate, lavate la lattuga, sminuzzatela e raccoglietela in un piatto insieme con il prosciutto ridotto a listerelle (julienne), i gherigli di noce e le scaglie di grana.

Guarnite il piatto con la pera, ridotta a fettine sottili e condite il tutto, all'ultimo momento, con una vinaigrette ottenuta frullando, a bassa velocità, g di 60 d'olio, un cucchiaio di aceto, un pizzico di sale e un mazzetto di prezzemolo tritato. Completate l'insalata con una macinata di pepe e mescolatela in presenza dei commensali.