
INSALATA DI CARCIOFI E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 1 mazzetto di rucola,
- 2 cespi di insalata belga (indivia),
- 100 g di speck a fettine sottili,
- 1 limone,
- 50 g di ricotta stagionata,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini aceto di balsamico,
- sale,
- pepe.

Mondate i carciofi, divideteli a metà, eliminate il fieno e lavateli in acqua e succo di limone.

Lavate bene la rucola e l'insalata belga, quindi sgocciolate i carciofi e tagliateli a fettine molto sottili.

Sui piatti individuali o su un piatto da portata, disponete le foglie di belga alternandole alle fettine di speck, poi unite la rucola e i carciofi.

In una ciotola versate l'olio, l'aceto, il sale e il pepe.

Emulsionate bene poi versate la salsa sui carciofi.

Cospargete con la ricotta sbriciolata e servite subito.