

SALSICCIA E CICORINO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di dadini di pane fritto
- 200 g di cicorino
- 2 salsicce di carne
- olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe
- aceto di vino

In un tegamino cuocete le salsicce con due cucchiaini di acqua, bucatele con i rebbi della forchetta e quando sono lucide toglietele.

Spellatele, sminuzzatele.

In una insalatiera raccogliete il cicorino, i dadini di pane, la salsiccia.

Spolverizzate con un pizzico di sale e uno di pepe.

Condite con l'olio, spruzzate di aceto, mescolate e servite.