

INSALATA DI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g. di emmental,
- 60 g. di fontina,
- 60 g. di provolone dolce,
- 60 g. di edam olandese,
- 15 mandorle sgusciate,
- aceto aromatizzato (alla mela o ad altro frutto),
- 15 gherigli di noce,
- 4 acciughe sotto sale,
- insalata per decorare,
- olio,
- sale,
- pepe.

Private i formaggi della crosta e tagliateli a dadini possibilmente tutti uguali. Raccoglieteli in una larga terrina e mescolateli tra loro. Tritate grossolanamente le mandorle e le noci e aggiungeteli ai formaggi. Lavate e diliscate le acciughe e spezzettatele. In una ciotola sbattete due cucchiari di aceto e 3 di olio. Unitevi le acciughe e una abbondante macinata di pepe. Regolate di sale (poco, perché le acciughe sono salate). Emulsionate bene il condimento e versatelo sui formaggi. Mescolate e lasciate marinare in frigo. Togliete dal frigo 30 minuti prima di servire. Decorate con foglie di insalata a piacere.