



Insalata verde con vinaigrette

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|------------------|---------|
| Preparazione | 15 Min. |
| Tempo di cottura | 10 Min. |
| Porzioni | 4 |

Insalata verde di stagione con una vinaigrette di olio di semi d'uva, scalogno, erbe aromatiche e un sapore piacevolmente piccante: adatta a qualsiasi periodo dell'anno e può essere servita come contorno o semplice antipasto.

Vinaigrette

- 2 CM di senape di Digione
- 50 ml di aceto balsamico bianco
- 100 ml di aceto alle erbe
- 200 ml di olio di colza
- 50 ml di olio di semi d'uva
- 100 ml di brodo di verdura
- 1 CT di salsa Worcester
- 1 CT di zucchero
- 2 scalogni, tritati
- 5 ramoscelli di prezzemolo a foglia liscia, staccato dal gambo
- 2 ramoscelli di origano, staccato dal gambo
- 1 ramoscello di basilico, staccato dal gambo

Guarnizione

- 200 g di insalata verde

Vinaigrette





Mettere la senape di Digione e tutti gli altri ingredienti in un contenitore alto e frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

Guarnizione

Disporre le foglie di insalata in una grande ciotola o nei piatti, irrorandole con un po' di vinaigrette.

Consigli

La vinaigrette può essere conservata in frigorifero in una bottiglia richiudibile e pulita per circa 1 settimana.

Adattare l'insalata in base alla stagione: utilizzare radicchio, indivia o cicoria nei mesi più freddi e lattuga verde ed erbe aromatiche nei mesi più caldi.

