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.

Ulteriori informazioni

Creata il	02.09.2025