Insalata verde con vinaigrette

Ricetta di V-ZUG SpA



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 vegetale

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 rametto 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