



# 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.

