

Insalata di caprini alle erbe

TEMPO PREPARAZIONE 10 minuti

PORZIONI 3 persone

INGREDIENTI

- insalata misticanza o gentilina
- olio e.v.o.
- aceto balsamico
- sale
- formaggio tipo caprino a cilindro
- erbe, frutta secca e spezie a piacere, in colori diversi, tritate non troppo fini (peperoncino, origano, menta, basilico, noci, nocciole...)

PREPARAZIONE

Preparate la vinaigrette in una ciotolina a parte mescolando olio, aceto balsamico e poco sale.

In una ciotola grande versate l'insalata pulita, conditela con la vinaigrette e mescolate.

A parte, preparate i "piattini decorativi di caprino".

Fate rotolare ogni cilindro in un trito diverso di erbe o spezie precedentemente preparate, in modo che si appiccichi tutt'intorno. Impiattate l'insalata adagiandovi sopra i "piattini di caprino" così guarniti.

Questa ricetta si presta a essere presentata sia nel piatto di ogni commensale, sia in vassoi per buffet.