

INSALATA DI EMMENTAL

Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di cuore di lattuga,
- 200 gr di emmental,
- 4 fette di pancarre',
- 4 cucchiaini di olio,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 pizzico di origano,
- 1 cucchiaino di latte,
- sale.

Tagliare a quadrati le fette di pancarre' e rosolarli in un cucchiaino di olio.

Lavare e spezzettare l'insalata.

Tagliare a dadini il formaggio.

Sbattere l'olio rimasto con la senape, l'origano, il latte e un po' di sale.

Unire all'insalata il formaggio e il pane e condire con la salsetta sbattuta.