

INSALATA NORDICA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di speck tagliato a fette spesse,
- 150 gr di fontina,
- 2 cipollotti,
- 2 mele acidule,
- il succo di 1/2 limone,
- 120 gr di panna acida,
- 1 pizzico di rafano,
- sale,
- pepe.

Speck e fontina rendono questa insalata molto sostanziosa; la panna ne fa addirittura un piatto forte. Per alleggerirlo basta sostituirla con yogurt naturale: il sapore non ne risentirà.

Mondate il cipollotto e tagliatelo a pezzetti.

Tagliate in questo modo anche la fontina e lo speck.

Sbucciate la mela, tagliatela a tocchetti e spruzzateli con il succo di limone perché non anneriscano.

Raccogliete tutti gli ingredienti in una capace terrina e tenete al fresco fino al momento di servire.

Per condire, stemperate in una tazza il rafano aggiungendo la panna acida poco per volta.

Salate, pepate e condite con questa salsa l'insalata, mescolando delicatamente.