
INSALATA DI LATTUGA ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di insalata lattuga romana,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 acciughe,
- 40 g di formaggio grana,
- 120 g di pane,
- 50 g di yogurth greco,
- 10 g di aceto di vino bianco,
- 10 g di senape delicata,
- 1 presa di sale.

Sfogliate la lattuga romana, lavatela, asciugatela e tagliate le foglie a strisce larghe circa 2 dita.

Riducete il grana a scaglie; spinare e lavate le acciughe e tagliatele a pezzetti.

Affettate il pane, sfregatelo con lo spicchio d'aglio, tagliatelo a cubetti e tostate questi ultimi sotto il grill del forno.

Diluite in una ciotola lo yogurth con l'aceto, la senape e una presa di sale, mescolate in una terrina l'insalata, le acciughe e il grana, condite con la salsina preparata.

Soltanto alla fine aggiungete i crostini di pane.