

INSALATA DI SCAROLA E CANASTA CON GUANCIALE CROCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo insalata scarola
- 1 cespo canasta
- 100 g di guanciale
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- sale

Pulire accuratamente le insalate, tagliarle sottilmente e condirle con una vinaigrette d'olio d'oliva, aceto balsamico e sale. Cuocere il guanciale tagliato a bastoncini in una padella antiaderente facendolo diventare croccante. Disporre sui piatti l'insalata ed aggiungere il guanciale.