
INSALATA DI VALERIANA, PERE, MELAGRANA, NOCI E GRA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di valeriana
- 1/2 pera kaiser
- 1/2 melagrana
- 20 gherigli di noci
- 20 g di formaggio grana
- 5 g di lievito
- 20 g di mandorle
- 100 g di farina
- acqua
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Lavorare la farina col lievito, 2 cucchiari d'olio, sale ed acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Tirarlo e tagliarlo a triangoli, spolverare con le mandorle affettate ed infornare a 180 gradi per 6-7 minuti. Intanto preparare l'insalata con la valeriana, le pere a cubetti, le noci, il grana a scaglie ed i chicchi di melagrana. Condire con olio, sale e succo di melagrana.