



LE RICETTE DELLO CHEF **ALESSANDRO BORGHESE**

INSALATA DI INDIVIA BELGA, PESCHE NETTARINE E SPECK SENFTER

Un'insalata fresca, colorata e velocissima da fare.

Poco tempo a disposizione non significa rinunciare a un piatto gustoso! Bastano pochi ingredienti per questa insalata tanto fresca quanto saporita, che vi farà pranzare in un modo nuovo e originale.

- Occasione** Pranzo
- Difficoltà** Bassa
- Tempo di preparazione** 10'
- Tempo di cottura** 0'
- Tempo totale** 10'
- Dosi per** 2 persone

INGREDIENTI

- 2 Indivia belga
- 2 Pesca nettarina
- 10 Foglie di menta
- 100 gr Speck Senfter Milleidee
- Qb Aceto di mele
- Qb Olio EVO

PREPARAZIONE

- STEP 1** Prendi un cespo di indivia belga, dopo averla lavata e asciugata, sfogliala.
- STEP 2** Ricava da una pesca dei cubetti e condiscili a tuo piacimento con olio extra vergine e aceto di mele.
- STEP 3** A parte taglia a fiammiferi le fette di Speck Senfter Mille Idee.
- STEP 4** Ora impiatta le foglie di indivia e aggiungi la dadolata di pesche marinate insieme ai fiammiferi di Speck e alle foglie di menta per un tocco colorato e profumato. Non ti resta che assaggiare.

Per questa ricetta è stato utilizzato
**Speck Senfter
Milleidee**

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

