

## INSALATA MISTA DI CARNE E FORMAGGI CON POMODORI SOLEGGIATI, OLIVE E CAPPERI



Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Per preparare la citronette, mettere in una boule il succo di limone, il sale e il pepe. A filo aggiungere l'olio extravergine di oliva continuando a mescolare con una frusta finche' la salsa non si sarà emulsionata. Tagliare a tocchetti sia i formaggi sia i fondi di arrosto avanzati. In un'insalatiera mettere come prima cosa l'insalata mista e aggiungere uno ad uno gli altri ingredienti in ricetta: formaggio a tocchetti, fondi di arrosto tagliati a julienne, soleggiati, olive nostraline, capperi e le mandorle a fette tostate in precedenza a secco in padella. Condire con la citronette preparata in precedenza e servire.

### Ingrédients Menù

10 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
15 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
15 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
30 g Soleggiati - TX1

### Ingrédients

120 g Insalata mista  
5 ml Succo di limone fresco  
60 g Fondi di arrosto  
40 g Formaggi misti  
10 g Mandorle a fette  
q.b. Sale  
q.b. Pepe