

## INSALATA MONTANARA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Tagliare parte del pane toscano a cubetti e parte a fettine sottili. Affettare anche la pancetta affumicata e soffriggerla in una casseruola insieme a un poco d'olio extravergine. Togliere dal tegame la pancetta quando risulterà ben rosolata, e nel fondo di cottura, far dorare i cubetti di pane fino a ottenere dei crostini croccanti. Nel frattempo tagliare a pezzetti l'insalata, quindi trasferirla in una ciotola insieme alla pancetta e ai crostini; aggiungere anche il parmigiano a scaglie e condire con olio extravergine di oliva. Versare la fonduta in una ciotolina da posizionare al centro di un piatto piano: distribuire tutt'intorno l'insalata, con le fettine di pane toscano precedentemente lasciate tostare in forno.

### Ingredienti Menù

Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

Insalata Iceberg

Pancetta affumicata

Pane toscano

Parmigiano reggiano