

INSALATA di PROSCIUTTO COTTO al GINEPRO

Cottura patate: 15 minuti

Preparazione: 15 minuti

Intolleranza alle Fonti di Glutine

NESSUN PROBLEMA

Intolleranza al latte e formaggi

NESSUN PROBLEMA

INGREDIENTI

Attrezzatura di cucina

		Dosi per 2 persone	Dosi per 4 persone
Prosciutto cotto fetta intera 80-90 g	n.	2	4
Uovo sodo	n.	2	4
Cipollotto fresco	g	40	80
Patate lesse	g	100	200
Costa di sedano bianca	g	50	80
Banana matura	g	50	80
Pinoli	g	20	40
Uva sultanina	g	15	30

Sale

CONDIMENTO

Salsa al ginepro - Vedi Ricetta a pag.153

Salsa Tabasco

PREPARAZIONE

- Mondate, lavate e tagliate a rondelle sottili il cipollotto.
- Pelate, tagliate a dadini le patate e lessatele in acqua bollente per 15 minuti.
- Fate rinvenire l' uva sultanina per 15 minuti in una ciotola con acqua tiepida poi asciugatela con un pezzo di carta casa.
- Mondate, lavate e tagliate le coste di sedano a tocchetti.
- Sbucciate la banana, privatela dei filamenti bianchi e tagliatela a fettine sottili.
- Lavorate a mimosa l' uovo sodo.
- Preparate la salsa al ginepro (vedi ricetta a pag. 153).
- Tagliate il prosciutto cotto a tocchetti, senza scartare le parti grasse (naturalmente se le gradite, perché sono molto buone e se il prosciutto è di alta qualità, come consigliato, non fanno male).

PREPARAZIONE DELL' INSALATA

- Mettete il prosciutto cotto, l' uva sultanina, i pinoli, la banana, le coste di sedano e il cipollotto in un grilletto, versate la salsa al ginepro e mescolate bene.
- Aggiungete le patate lesse e mescolate.
- Aggiungete l' uovo mimosa, qualche goccia di salsa Tabasco e date un' ultima mescolata prima di servire in tavola.

Suggerimenti & Consigli

- Portate in tavola il macinasale e il macinapepe in modo che ogni commensale aggiusti a suo gusto.

SALSA al GINEPRO

Preparazione: 20 minuti

INGREDIENTI		dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
Bacche di ginepro	n.	12	24
Limone – scorza grattugiata	n.	1	2
Mele	g	120	240
Zucchero	g	10	20
Peperoncino in polvere	n.	1 pizzico	2 pizzichi
Sale	n.	1 pizzico	2 pizzichi

PREPARAZIONE

- Lavate, pelate, private del torsolo e tagliate a tocchetti le mele.
- Spazzolate e lavate bene in acqua corrente il limone e grattugiate la buccia
- Passate per un minuto nel frullatore le mele e le bacche di ginepro.
- Mettete il frullato in un pentolino antiaderente, aggiungete mezzo bicchiere di acqua e cuocere a fuoco lento mescolando continuamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una purea abbastanza densa (circa 10 minuti).
- Versate in un grilletto la purea, lo zucchero ed il peperoncino e mescolate bene con la frusta a mano in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
- Ecco pronta la Salsa al Ginepro, una piccola fatica che merita veramente.

Suggerimenti & Consigli

- *Accompagna con gusto il pesce alla griglia, l' arista o il capocollo di suino arrosto ma anche uno stuzzicante piatto di formaggi e, perché no, potete usarla per condire un piatto di penne rigate accompagnate da una abbondante grattugiata di Formaggio Parmigiano.*

Intolleranza alle Fonti di Glutine
NESSUN PROBLEMA

Intolleranza al Latte e Formaggi
NESSUN PROBLEMA