



Insalata di salsiccia e formaggio in chiave moderna

L'insalata di salsiccia e formaggio è un vero simbolo della cultura dei bistrot svizzeri. In questa versione moderna, non viene semplicemente mescolata a freddo, ma arricchita con cubetti di cervelat rosolati, che le danno un tocco speciale. Crostini croccanti, erbe fresche e un'insalata verde croccante creano il mix perfetto di sapidità, freschezza e croccantezza.

Facile e veloce da preparare, è perfetto come piatto estivo o antipasto sostanzioso.

Per 4 persone

Ingredienti:

2 cervelat, pelati e tagliati a cubetti
Ca. 150 g di Gruyère o altro formaggio saporito,
tagliato a cubetti
(quantità circa pari ai cervelat)
4 cetriolini, tagliati a cubetti
1 pomodoro, tagliato a cubetti
1 manciata di prezzemolo a foglia piatta fresco,
finemente tritato

2 cucchiaini di olio d'oliva
1,5 cucchiaino di aceto di vino bianco o di mele
Sale e pepe macinato fresco
Alcune foglie di insalata verde
(ad es. lollo, lattuga cappuccio) per guarnire
2-3 cetriolini sott'aceto, tagliati a fette,
per decorare
Erbe fresche per guarnire:
prezzemolo ed erba cipollina
Facoltativo: Crostini (fatti in casa o già pronti)

Preparazione:

- Rosolare i cervelat**
Rosolare i cubetti di cervelat in una padella senza olio a fuoco medio-alto fino a renderli croccanti. Successivamente, trasferirli in una ciotola capiente.
- Preparare il formaggio e le verdure**
Tagliare a cubetti il Gruyère, i cetriolini sott'aceto e il pomodoro, quindi aggiungerli nella ciotola con i cervelat.
- Tritare le erben**
Tritare finemente il prezzemolo e aggiungerlo nella ciotola.
- Preparare la marinata**
Unire l'olio d'oliva e l'aceto direttamente nella ciotola. Condire abbondantemente con sale e pepe. Mescolare bene il tutto in modo da distribuire uniformemente la marinata.
- Presentazione**
Disporre le foglie di lattuga nei piatti. Distribuire sopra l'insalata di salsiccia e formaggio, guarnire con le fette di cetriolini sott'aceto e cospargere con prezzemolo tritato ed erba cipollina. Infine, aggiungere i crostini.
- Servire**
Gustare subito, preferibilmente con del pane rustico croccante o una treccia fresca.

Consigliare vini

Jean-René Germanier Gally
Assemblage Rouge AOC Valais

<https://www.denner.ch/de/weinshop/jean-rene-germanier-gally-assemblage-rouge-aoc-valais-p050295>

