

Insalata di fragole e halloumi



Finalmente è arrivata la stagione delle fragole! Qui da noi la stagione di queste deliziose prelibatezze va da maggio a ottobre e, se raccolte ben mature, hanno un sapore piacevolmente dolce e succoso. Le fragole vengono per lo più utilizzate per la preparazione di dolci, ma la bacca rossa importata dal Sudamerica oltre 300 anni fa è una delizia anche in combinazione con pietanze salate. Ecco perché vi presento qui una gustosa ricetta con l'halloumi, uno dei formaggi più famosi da mettere sul grill. Questa insalata si presta ottimamente come piatto principale leggero oppure anche come contorno per una grigliata. Buon appetito!

- 250 g di fragole
- 120 g di rucola
- 30 g di pistacchi tritati
- 250 g di halloumi
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- Sale, pepe

1. Lavare le fragole e tagliarle in due*
2. Preparare il condimento per insalata mescolando aceto con olio, sale e pepe.
3. Tagliare il formaggio halloumi a cubetti e friggerlo sul grill o nella padella bistecchiera-grill con un filo di olio finché non assume un bel colore dorato.
4. Mescolare per bene in una ciotola le fragole, l'halloumi, la rucola e i pistacchi.
5. Disporre l'insalata sui piatti e irrorarla con il condimento.

***Consiglio:** Lavare le fragole sempre con il picciolo in modo tale che assorbano meno acqua.