DENNER

Insalata primaverile di pomodori e mozzarella con asparagi

Qualche tempo fa abbiamo chiesto sulla pagina Facebook Denner quali sono le ricette a base di mozzarella più popolari dei clienti. And the winner is: Questa deliziosa insalata con asparagi, pomodori e, appunto, mozzarella!

Finalmente torna la stagione degli asparagi! Come preferite gustare gli steli verdi e bianchi? In maniera del tutto classica con salsa olandese, come aggiunta alla pasta o addirittura come patè agli asparagi? Dopo il nostro appello Facebook, Jacqueline di Soletta ha postato un'insalata dove si mescolano asparagi e mozzarella.

In un primo momento questa combinazione ci è sembrata un po' strana. Tuttavia, abbiamo sperimentato la ricetta di Jacqueline ed il gusto è semplicemente incredibile!! Poi abbiamo adattato un po' il piatto ai nostri gusti, per esempio, a differenza della ricetta originale, aggiungiamo del pane. In questo modo l'insalata sazia bene e può essere preparata anche come piatto principale.

Grazie per la magnifica ispirazione, Jacqueline!

A proposito, non aspettate troppo a lungo a mangiare gli asparagi. La stagione si conclude, infatti, ufficialmente già il 24 giugno.

- 150 g di asparagi
- 150 g di pomodorini ciliegia, dimezzati
- 150 g di mozzarelline
- 30 g di semi di cedro, tostati in padella senza grassi
- ½ cipolla rossa, tagliata a striscioline
- Una fetta di pane

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- ½ cucchiaio di crema balsamica
- Sale e pepe

1. Pelate la parte inferiore degli asparagi e tagliateli a pezzi di circa 3 cm.
2. Mettete un po' d'olio in una padella e fate soffriggere gli asparagi.
3. Poi soffriggete brevemente la cipolla nell'olio d'oliva.
4. Tagliate a dadini la fetta di pane e friggete anch'essa nell'olio d'oliva. Cospargete il tutto con un po' di cipolla in polvere, erbette per insalata e aceto balsamico.
5. Mescolate asparagi, pomodori, mozzarella, cipolla, semi di cedro e crostini di pane in una ciotola, quindi mischiate a parte gli ingredienti per la vinaigrette e versatela sopra l'insalata.
6. Aggiustate di sale e gustate.

Durata di preparazione circa 25 minuti

Cantina Vallebelbo Moscato d'Asti DOCG

Giallo chiaro. Aroma intenso di rosa e agrumi. Al palato appare incredibilmente pieno e fruttato. Perlage leggero e aroma lungo e persistente.

Visualizzare nello Shop Vini