

INSALATA FAUNIERA

Ingredienti per 4 porzioni:

- 200 g di valeriana
- 200 g crescione o insalate di campo
- 150 g pane casereccio
- 3 rametti di timo fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di Castelmagno DOP
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- 1,5 dl di olio extravergine
- 0,5 dl di panna fresca
- sale
- pepe

Preparazione:

Mondare e lavare accuratamente le insalate. Eliminare la crosta del pane, tagliarlo in fettine molto sottili e soffregarlo con l'aglio.

Tagliare le fettine di pane in piccoli dadolini regolari, saltare in padella i crostini di pane con pochissimo olio e il timo, fino a dorarli.

Per la salsa: unire in una bowl i tuorli, sale e pepe, succo di limone e panna. Lavorare bene gli ingredienti e unire l'olio a filo girando continuamente come per una comune maionese. Il risultato ottimale sarà una salsina di media consistenza, non troppo densa. Privare il Castelmagno della crosta e tagliarlo in sottili lamelle.

Raccogliere le briciole di formaggio e unirle alla salsa amalgamando bene. Conservare la salsa in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Assemblare disponendo nel piatto di portata le insalate fino a formare "un letto"; cospargere quindi i crostini di pane raffreddati. Unire il Castelmagno a lamelle e completare con la salsa.

Tratta da prodottitipici.provincia.cuneo.it