

Friuli in Love



Ingredienti

Per l'insalata:

100 g di misticanza con valeriana

10 g noci sgusciate

1 mela friulana

Per le praline di salsiccia friulana:

1 salsiccia fresca friulana

50gr grissini sbriciolati

Per il pane tostato:

1 fetta pan carrea™

1 cucchiaino olio evo

Per il frico croccante:

50 gr Montasio vecchio grattugiato

Per il condimento:

1 cucchiaino aceto balsamico di mele friulane

Olio evo q.b

Sale fino q.b

Preparazione

In una terrina mescolo l'insalata mista con le noci, la mela pelata, tagliata a fette grosse per poi essere coppata a forma di cuore con l'apposito stampino.

Condisco il tutto con l'aceto balsamico di mela emulsionato ad un cucchiaino di olio evo e un pizzico di sale.

Nel frattempo scaldo una pentola antiaderente e spolvero il Montasio, quando comincia a sciogliersi e prendere colore lo giro fino a cottura ottenendo una cialda croccante di Frico, lo ritaglio ancora caldo a forma di cuore.

Nella stessa padella rosolo le palline di salsiccia per poi passarle in un piatto con i grissini sbriciolati per ottenere delle praline . Tosto in padella la fetta di pan carre' e preparo con l'apposito stampino dei cuori.

Metto al centro del piatto l'insalata condita, i vari cuori di pane e Frico croccante e le praline di salsiccia.