



Insalata alla paprica e pancetta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

200 g di Pancetta dolce a fette

4 Uova

1 cespo di Lattuga

1 cespo di Radicchio rosso

100 g di Pane raffermo

Paprika dolce

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete le uova in un pentolino con acqua e lessatele calcolando 8 minuti dall'ebollizione. Una volta rassodate lasciatele intiepidire, quindi sgusciatele.
- In una padella antiaderente fate rosolare la pancetta senza l'aggiunta di altri grassi per 2 minuti; quando sarà divenuta croccante scolatela e tenetela in caldo.

- In un'altra padella con un filo d'olio versate il pane tagliato a dadini; spolverate con un pizzico di sale e di paprica e lasciate tostare.
- Mondate accuratamente la lattuga e il radicchio, lavateli, asciugateli e sminuzzateli, quindi versateli in un'insalatiera. Aggiungete le uova tagliate a spicchi, la pancetta ridotta e pezzetti e il pane, regolate di sale e di pepe e condite con l'olio.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Aggiungete la salsa rosa, il suo sapore delicato e leggermente dolce si unisce perfettamente al gusto della pancetta. Si trova già pronta, ma se volete potete prepararla in anticipo da soli, in pochissimo tempo, deve solo riposare 2 ore prima dell'uso. La potete mettere in frigorifero in un contenitore sigillato e usarla entro 4 giorni. Per 4 persone mescolate 100 g di maionese con un cucchiaino scarso di salsa ketchup; unite poi 1 cucchiaino di brandy (o cognac) e alla fine un pizzico di senape.
- Se vi piace il sapore, usate la pancetta affumicata al posto di quella dolce; renderete questa insalata molto gustosa.