ANTIPASTI

Insalata di mele

Difficoltà **Tempo richiesto** **15 min**

Ingredienti (per 2 persone)

Rucola
180 gr

Pecorino Rigatello
100 gr

Noci
10

Aceto
2 cucchiai

Senape di Digione
1 cucchiaio

Mela rossa
1 intera

Limone
1/2

Sale e pepe
q.b.

Sale
q.b.

Descrizione

Il bello delle insalate è che, accostando ingredienti freschi e di stagione, permettono di comporre piatti eccezionali che portano allegria sulle nostre tavole. Quella dell'insalata di mele è una ricetta che permette di preparare un contorno molto colorato e sfizioso semplicemente abbinando la frutta ad altri ingredienti. Per prepararla useremo delle mele rosse, manterremo la buccia per dare colore al piatto e accosteremo loro del gustoso Pecorino Rigatello Cademartori che, con la sua stagionatura, si sposa a meraviglia con le mele fresche. Il tutto sarà servito su un letto di rucola che donerà al piatto una nota leggermente piccante. Per preparare l'insalata di mele, pulite accuratamente la rucola, lavatela e asciugatela molto bene. Lavate molto bene anche la mela, asciugatela e tagliatela in quarti per privarla facilmente dal torsolo; poi affettatela riducendola in fettine spesse mezzo centimetro.

Tagliate il Pecorino Rigatello Cademartori a scaglie grossolane. Rompete le noci e tritate piuttosto grossolanamente i gherigli. In una ciotolina emulsionate l'aceto con il 1/2 limone e il cucchiaio di senape di Digione. Condite la rucola con l'emulsione appena preparata e formate con essa un letto sul piatto da portata. Sopra la rucola disponete le mele a raggiera cercando di mantenere il rosso della buccia in vista. Coprite il tutto con il Pecorino Rigatello Cademartori ridotto a scaglie e spolverizzate con le noci tritate. Servite l'insalata di mele subito per godere della croccantezza di tutti gli ingredienti.