

CONTORNI

Insalata di fagiolini

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 2 persone)

Quartirolo Lombardo

100 g

Fagiolini

100 gr

Pomodorini rossi

200 gr

Aceto di vino

1 cucchiaino

Aglione

2 spicchi

Sale

Q.b.

Olio Extravergine d'oliva

1 cucchiaino

Origano

Q.b.

Descrizione

Se avete voglia di un contorno delizioso e ricco di colore, provate a realizzare questa insalata di fagiolini, ideale anche per combattere il caldo.

Questo piatto può essere preparato in anticipo e potrete gustarlo in tutta la sua freschezza e il suo sapore quando preferite. L'ideale è accompagnare l'insalata di fagiolini con pomodori rossi, erbe aromatiche e Quartirolo Lombardo DOP Cademartori; l'accostamento di questi ingredienti vi permetteranno di ottenere un piatto unico fresco e leggero. Il trucco per rendere perfetta l'insalata di fagiolini è di aggiungere il condimento solo all'ultimo momento, cosa che vi permetterà una conservazione ottimale del piatto anche per un'intera giornata. Per preparare l'insalata di fagiolini iniziate lavando, pulendo e spuntando i fagiolini in modo da eliminare anche il filetto coriaceo. Cuocete i fagiolini in una pentola a vapore per 20 minuti. In una ciotola preparate un'emulsione a base di olio, aceto, aglio scamiciato e tagliato a fettine e un pizzico di origano.

Quando i fagiolini saranno cotti, scolateli bene e tagliateli a tocchetti di 2 cm circa. Lavate i pomodori e tagliateli a spicchi.

Unite fagiolini, pomodori e condimento e mescolate bene per insaporire il tutto.

Aggiustate di sale e servite l'insalata di fagiolini accompagnata dal Quartirolo Lombardo DOP Cademartori tagliato a trancetti.