

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata con salsina calda al lardo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Mesticanza o radicchio di campo  
lardo di Colonnata  
aceto di vino rosso  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare l'insalatina, asciugarla, lasciare le foglie intere.



2 Tritare il lardo, scaldarlo in una padella e aggiungere l'aceto in modica quantità.



3 Poi ancora caldo versare sull'insalata e mescolare. Salare secondo i gusti.

