

SECONDI PIATTI

Insalatona mista con noci e pancetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Insalatona mista con noci e pancetta, ricca e perfetta per un pasto veloce e fresco!

Provate anche l'[insalata di patate](#) con aggiunta di pesto di rucola, fresca e gustosa.

INGREDIENTI

RADICCHIO 200 gr
VALERIANA 100 gr
MELE 1
PANCETTA (TESA) 100 gr
NOCI 80 gr
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate l'insalata, il radicchio e la valeriana e trasferitele in una insalatiera.



2 Sbucciate le mele, affettatele e unitele alle insalate.



3 Tagliate a cubetti la pancetta, fatela rosolare bene e lasciatela raffreddare.



4 Aggiungete la pancetta nell'insalatiera insieme ai gherigli di noce.



5 Condite il tutto con un'emulsione di olio, aceto, sale e pepe.