

SECONDI PIATTI

## Formaggio all'insalata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

60 g di emmental  
60 g di fontina  
60 g di provolone dolce  
60 g di edam olandese  
15 mandorle sgusciate  
aceto aromatizzato (alla mela o ad altro frutto)  
15 gherigli di noce  
4 acciughe sotto sale  
insalata per decorare  
olio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Private i formaggi della crosta e tagliateli a dadini possibilmente tutti uguali. Raccoglieteli in una larga terrina e mescolateli tra loro.

Tritate grossolanamente le mandorle e le noci e aggiungeteli ai formaggi. Lavate e diliscate le acciughe e spezzettatele.

In una ciotola sbattete due cucchiai di aceto e 3 di olio; unitevi le acciughe e una abbondante macinata di pepe.

Regolate di sale (poco, perché le acciughe sono salate). Emulsionate bene il condimento e versatelo sui formaggi. Mescolate e lasciate marinare in frigo.