

SECONDI PIATTI

## Insalata di tacchino e caciotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Tacchino e caciotta, avete letto bene! Può sembrare un abbinamento bizzarro ma non lo è, è un piatto molto gustoso e fresco, un piatto unico perfetto per l'estate e che si può anche preparare in anticipo...Provatelo!

### INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO lessata - 250 gr  
CACIOTTA 100 gr  
SOTTACETI 100 gr  
POMODORI da insalata - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
1000 ml  
SALE  
PEPE NERO  
LIMONE 1  
SENAPE 1 cucchiaino da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la fesa di tacchino precedentemente lessata a listarelle sottili.

Lavate il pomodoro, asciugatelo e dividetelo in filetti. Tagliate il formaggio a listarelle, sgocciolate i sottaceti dal liquido di governo e trasferite il tutto in una terrina.



**2** Lavate il prezzemolo, asciugatelo con un canovaccio e tritatelo insieme all'aglio.

In una ciotola a parte miscelate il succo di un limone, l'olio, la senape, il sale ed il pepe. Insaporite l'insalata con il trito e la salsa citronette appena preparate.



- 3 Lasciate insaporire l'insalata di tacchino in frigorifero per circa 2 ore prima di servirla in tavola.