

SECONDI PIATTI

# Insalatona mista con noci e pancetta

di: *Cookaround*

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.