

"CESAR SALADE"
Insalata con pancetta, crostini e parmigiano con salsa alle acciughe



Categoria: Antipasti freddi

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

200 g	Lattuga romana
20 g	Pane inglese
80 g	Pancetta affumicata
20 g	Parmigiano
	Condimento
8 g	Filetti d'acciughe
20 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
1 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
1 cl	Succo di limone
0.3 dl	Olio d'oliva extra vergine
2 cl	Aceto di vino bianco
0.4 x	Condire (sale, pepe)
	Condimento

Preparazione per la salsa

-Unire tutti gli ingredienti e mixare in un frullatore

Preparazione

-Lavare e asciugare ,tagliare l'insalata

-Tagliare a cubetti il pane inglese senza bordi , rosolare per qualche minuto il bacon in una padella ,levare il bacon in un piatto con carta da cucina , nella stessa padella rosolare i crostini di pane.

-Porzionare e condire con la salsa a piacere.

Osservazioni

-Guarnizione : parmigiano a ciuffi e bacon

-Metodo di cottura : saltare delicatamente

-Temperatura di sicurezza + 5° C max