

Momenti di piacere con Brunos

Cotolette di vitello con albicocche in insalata



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2 dl	salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's
4 cucch.	burro alle erbe Bruno's
4	cotolette di vitello
100 g	insalata novella
100 g	focchi di latte
2	scalogni
4	rametti di timo
4	albicocche
4 cucch.	miele
4 fette	pane di pasta acida
un po' di	olio di oliva
	Sale e pepe per condire

È iniziata la stagione delle grigliate! Il gusto intenso di queste cotolette di vitello con albicocche in insalata unisce fresca insalata novella con succosa carne alla griglia per creare un delizioso piatto estivo. Il gusto dolce e leggermente acidulo delle albicocche grigliate dà un tocco di freschezza in più all'insalata. Con questa insalata godrete doppiamente delle calde giornate e delle miti serate estive.

Preparazione

1. Marinare le cotolette di vitello a piacere. 2. Tagliare a metà le albicocche e gli scalogni, condirli con il pepe e qualche goccia d'olio d'oliva. 3. Grigliare le cotolette di vitello, le albicocche e gli scalogni. Successivamente fare tostare leggermente le fette di pane di pasta acida. 4. Mettere in un colino i focchi di latte e sciacquarli. Farli scolare bene e marinarli in una ciotola con sale, pepe e olio d'oliva. 5. Lavare l'insalata novella e mescolarla in una ciotola con la salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's. 6. Disporre l'insalata sulle fette di pane tostato. Tagliare a fette le cotolette di vitello grigliate e disporle sull'insalata. 7. Guarnire l'insalata con le albicocche, gli scalogni, i focchi di latte e il burro alle erbe Bruno's e decorarla con un rametto di timo. 8. Alla fine fare gocciolare sull'insalata un po' di salsa pomodoro e basilico Bruno's.

Buon appetito!



brunosbest.ch