

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di patate dolci e basilico



45 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2 dl	salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's
2	patate dolci
1/2	cetriolo
2	ravanelli
1	cipollotto
2 spicchi	aglio affumicato
1 mazzo	basilico
100 g	feta
10 fette	pancetta piana
1	limone
	Pepe per condire

Date il benvenuto all'estate anche nel vostro menù! L'insalata di patate dolci e basilico, ricca di gusto e presentata in modo creativo, farà battere più forte il cuore degli amanti dell'estate. Grazie alle patate dolci, al feta e alla pancetta piana, questa insalata è ideale come contorno ed è perfetta per un piacevole barbecue serale. Un'esperienza del gusto fresca e dal sapore intenso.

Preparazione

1. Bucherellare le patate dolci con una forchetta o un coltello e cuocerle per circa 35 minuti in forno preriscaldato a 165°C. **2.** Lasciare raffreddare le patate cotte, poi pelarle e fare dei tagli ogni 5 mm circa. **3.** Pelare la metà del cetriolo e lavare i ravanelli, tagliarli a dischi e a fettine e metterli da parte. **4.** Lavare il cipollotto e tagliarlo a striscioline. **5.** Pelare gli spicchi di aglio affumicato e tagliarli a fettine. **6.** Lavare le foglie di basilico e sminuzzarne finemente una parte. Mescolare in una ciotola il cipollotto e l'aglio e il basilico sminuzzato. **7.** Sbriciolare leggermente il formaggio feta e metterlo da parte in una ciotola separata. **8.** Arrotolare le fette di pancetta piana. **9.** Marinare il cipollotto, l'aglio e il basilico con la salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's e un po' di pepe. **10.** Disporre a ventaglio le patate dolci fredde e le fette di cetriolo su un piatto. **11.** Completare l'insalata con il feta, la miscela marinata di cipollotto, aglio e basilico e i ravanelli. Decorare l'insalata con buccia di limone grattugiata, le fette di pancetta arrotolate e qualche ciuffo di basilico.

Alla fine, versarvi sopra qualche goccia della salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's.

Buon appetito!



brunosbest.ch