

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di cervelat e formaggio



Insalata di cervelat e formaggio, un classico svizzero adatto a ogni stagione. Adatto come antipasto o piatto principale, l'insalata di würstel e formaggio piace sempre e ovunque. E se preparata con un po' di abilità è anche un piacere per gli occhi.



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2	cervelat
100 g	formaggio di montagna alle erbe
4	ravanelli
5	pomodori ciliegini
4	cetriolini
1	cipolla rossa
2	uova sode
30 g	crescione d'acqua
1 cucchiaio	burro
	Pepe
	Salsa per insalata Bruno's Francese
	Salsa per insalata Bruno's Spagnola

Preparazione

1. Spelare i cervelat e tagliarli a fette. Riscaldare un po' di burro in padella, fare rosolare a fuoco vivo le fette di cervelat e condirle con un po' di pepe macinato al momento. **2.** Tagliare il formaggio a striscioline. **3.** Lavare i ravanelli, i cetriolini e i pomodori ciliegini, tagliarli come si preferisce e metterli da parte dentro delle ciotoline. **4.** Tagliare ad anelli la cipolla rossa. **5.** Tagliare a fettine sottili le uova. **6.** Distribuire il crescione d'acqua su un piatto da portata, un vassoio o un piatto. **7.** Disponerli sopra le fette di cervelat ancora calde, poi il formaggio e guarnire con le verdure, gli anelli di cipolla e le fette di uova. **8.** Alla fine condire il tutto con qualche goccia di salsa per insalata Bruno's Francese e salsa per insalata Bruno's Spagnola.

Buon appetito!



brunosbest.ch