

Insalata Nizzarda con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

Per l'insalata

- 1 kg di patate
- 600 g di fagiolini
- 800 g di pomodorini
- 200 g di tonno sott'olio
- 600 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 5 uova sode
- 1 cipolla rossa
- Olive a piacere
- Basilico q.b.

Per la vinaigrette

- 190 g di Olio Toscano IGP
- 60 g di aceto
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavate le patate e i fagiolini spuntati e lessateli separatamente.

Pelate le patate e tagliatele a tocchetti, poi tagliate i pomodorini a metà e le uova in quarti.

Tagliate il Pecorino Toscano DOP a cubetti, affettate la cipolla e scolate olive e tonno.

Preparate la vinaigrette emulsionando olio, aceto, sale e pepe.

Mescolate insieme tutti gli ingredienti e condite con la salsa vinaigrette.

Guarnite con basilico a piacere e servite in un piatto fondo o in una ciotola.

