

Secondo piatto

Insalata rustica

Per 4 persone

Tempo: 30 min.

Difficoltà: facile

Ingredienti

- 100 gr. di pancette fresca
- 10 ml. di **Vincotto PrimitivO Agrodolce**
- 6 cucchiari da tavola di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe bianco quanto basta
- 100 gr. di noci
- 400 gr. di spinaci

Procedimento:

1. Preparate una salsa vinaigrette miscelando un cucchiaino di Vincotto PrimitivO Agrodolce con l'olio extravergine di oliva, un pizzico di pepe bianco e uno di sale.
2. Tagliate la pancetta in piccoli bastoncini e fateli diventare croccanti mettendoli in una padella antiaderente a fuoco moderato, avendo cura di girare frequentemente
3. Disponete i bastoncini di pancetta sugli spinaci precedentemente cotti (a vapore o bolliti)
4. Sminuzzate le noci grossolanamente e unitele insieme alla salsa preparata in precedenza al tutto.