



Salade de champignons, roquette, noix et Luganiga Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 20 champignons
- 200g roquette
- à v. demi-cerneaux de noix
- à v. huile d'olive
- à v. vinaigre balsamique
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Laver et égoutter la roquette.
2. Nettoyer les champignons en grattant la terre, et les passer rapidement sous l'eau du robinet.
3. Les sécher et les couper en tranches.
4. Découper le Luganiga Ticinesi en tranches épaisses.
5. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir les morceaux de saucisse à rôti du Tessin pendant 5-7 minutes en les retournant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés.
6. Assaisonner avec 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique.
7. Ajouter la roquette, les champignons et les cerneaux de noix dans un saladier.
8. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
9. Répartir la salade dans des plats, ajouter les morceaux de Luganiga du Tessin par-dessus, et servir