



Salade de courgettes, Salsiccia al Peperoncino ticinese et fromage Zincarlin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 8 courgettes du jardin
- 400g haricots verts
- 200g fromage Zincarlin
- 120g pignons
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel

Préparation

1. Emonder et laver les haricots verts; les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes, les égoutter, les faire refroidir dans un récipient avec de l'eau et des glaçons, et les égoutter à nouveau.
2. Faites griller les pignons dans une petite poêle antiadhésive, sans ajout de matière grasse, pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
3. Emonder et laver les courgettes. Avec une mandoline de cuisine ou un épluche-légumes, découper de longues et fines lamelles.
4. Dans un grand plat de service, disposer les lamelles de courgettes, les haricots verts et le fromage Zincarlin émietté.
5. Assaisonner avec l'huile d'olive et sel.
6. Retirer du boyau la chair de la Salsiccia au Piment du Tessin et l'émietter à la main.
7. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire dorer la chair à saucisse à rôtir du Tessin pendant 5 minutes.
8. Faire cuire en remuant, jusqu'à ce que la chair soit bien dorée et croquante.
9. Ajouter la saucisse à rôtir du Tessin à la salade, avec son jus, saupoudrer de pignons grillés et servir.

