



Insalata di mela, uva e Prosciutto cotto Puccini

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 4 mela verde
- 4 limone
- 4 cuore di sedano verde con le foglie
- 4 grappolino di uva nera
- 40 gherigli di noce
- 8EL maionese
- 4EL senape

Preparazione

1. Spremere del limone.
2. Dopodiché lavare la mela, tagliarla in quarti, privarla del torsolo, tagliarla a fettine e metterla a bagno nel limone perché non si ossidi.
3. Lavare l'uva, sgranarla e dividere a metà gli acini.
4. Lavare le coste di sedano, asciugarle, tagliarle a fettine e tritare le foglie.
5. A questo punto, mescolare la maionese con la senape.
6. Disporre in un grande piatto le fettine di mela sgocciolate, gli acini d'uva, il sedano e le fette di Prosciutto cotto Puccini tagliate in 4 parti.
7. Infine, cospargerr coi gherigli di noce spezzettati, spolverizzatr con le foglie di sedano e servirtr con la maionese alla senape.