



Insalata di zucchine, Salsiccia al Peperoncino Ticinese e Zincarin

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 8 zucchine dell'orto
- 400g fagiolini
- 200g Zincarin della Valle di Muggio
- 120g pinoli
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Mondare e lavare i fagiolini; lessarli in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolarli, raffreddarli in una bacinella di acqua e ghiaccio e scolarli nuovamente.
2. Tostare i pinoli in una padellina antiaderente senza condimento per 2-3 minuti fino a che saranno leggermente dorati.
3. Mondare e lavare le zucchine. Con una mandolina o un pelapatate ad archetto tagliarle lunghe strisce sottili.
4. In un grande piatto da portata, disporre i nastri di zucchine coi fagiolini e lo Zincarin sbriciolato.
5. Condire con olio e sale.
6. Privare la Salsiccia con Peperoncino Ticinese del budello e sbriciolarla con le mani.
7. Scaldare l'olio in una padella antiaderente e far rosolare la salsiccia per 5 minuti.
8. Mescolare spesso finché sarà dorata e croccante.
9. Distribuire la salsiccia sull'insalata con il suo fondo di cottura, spolverizzare con i pinoli tostati e servire.