Friuli in Love

Ingredienti

Per lâ€™insalata:
100 g di misticanza con valeriana
10 g noci sgusciate
1 mela friulana

Per le praline di salsiccia friulana:
1 salsiccia fresca friulana
50gr grissini sbriciolati

Per il pane tostato:
1 fetta pan carreâ€™
1 cucchiaino olio evo

Per il frico croccante:
50 gr Montasio vecchio grattuggiato

Per il condimento:
1 cucchiaino aceto balsamico di mele friulane
Olio evo q.b
Sale fino q.b

Preparazione

In una terrina mescolo l'insalata mista con le noci, la mela pelata, tagliata a fette grosse per poi essere coppata a forma di cuore con l'apposito stampino.

Condisco il tutto con l'aceto balsamico di mela emulsionato ad un cucchiaio di olio evo e un pizzico di sale.

Nel frattempo scaldo una pentola antiaderente e spolvero il Montasio, quando comincia a sciogliersi e prendere colore lo giro fino a cottura ottenendo una cialda croccante di Frico, lo ritaglio ancora caldo a forma di cuore.

Nella stessa padella rosolo le palline di salsiccia per poi passarle in un piatto con i grissini sbriciolati per ottenere delle praline . Tosto in padella la fetta di pan carre' e preparo con l'apposito stampino dei cuori.

Metto al centro del piatto l'insalata condita, i vari cuori di pane e Frico croccante e le praline di salsiccia.