

Insalata Di Scarola E Canasta Con Guanciale

Croccante

Pulire accuratamente le insalate, tagliarle sottilmente e condirle con una vinaigrette d'olio d'oliva, aceto balsamico e sale. Cuocere il guanciale tagliato a bastoncini in una padella antiaderente facendolo diventare croccante. Disporre sui piatti l'insalata ed aggiungere il guanciale.

Ingredienti

1 Cespo Insalata Scarola
1 Cespo Canasta
100 G Guanciale
Olio D'oliva
Aceto Balsamico
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.