

Insalatina sfiziosa pomodorini rucola e grana

Ricetta a cura di
TENUTA DEL BUONAMICO - LUCCA



PREPARAZIONE: 5 MINUTI

LIVELLO: FACILE

DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

10 pomodorini pachino o piccadilly

30 g di rucola fresca

20 g di grana da fare a scaglie oppure stravecchio toscano

olio

sale

PREPARAZIONE

Per preparare l'insalata con pomodorini rucola e grana vi basterà avere pochi minuti, lavate i pomodorini sotto acqua fredda e tagliateli in 2 metà, lavate la rucola e asciugatela tamponandola con un panno da cucina. Disponete la rucola in un piatto, aggiungete un filo di olio e adagiateci su i pomodorini. Salate, aggiungete un filo di olio secondo i vostri gusti e abbondanti scaglie di grana. Ed ecco che la vostra insalata di pomodorini estiva è pronta per essere portata in tavola, magari accompagnata da una mozzarella fresca. La versione "lucchese" della stessa insalata prevede l'utilizzo di formaggio stravecchio tipico della Garfagnana, sempre in scaglie.



TENUTA DEL BUONAMICO

Noi della Tenuta del Buonamico proponiamo degli sfiziosi menù da abbinare ai nostri vini, nel rispetto della tradizione locale. Utilizziamo sempre prodotti freschi e tipici della nostra terra. In particolare salumi e formaggi provengono dalla Garfagnana, così come il farro è alla base dei tradizionali piatti poveri della cucina lucchese di una volta. Dal salame garfagnino al prosciutto salato tipico toscano, passando per assaggi di formaggi quali caciotta, verrucchio, stravecchio o bagiolo, i nostri taglieri sono accompagnati da marmellate fresche che esaltano il gusto dei cibi che serviamo. L'insalata di farro con pomodorini e basilico è la versione estiva della tradizionale zuppa di farro. Non mancano mai assaggi di bruschette, olive, pomodori e sfornati di verdura serviti a cubetti. Una sorta di finger food facile da gustare e perfetto per accompagnare un buon bicchiere di vino. Al termine, per chi vuole, si può concludere in dolcezza con il nostro spumante moscato accompagnato da cantuccini, anche questi tipici toscani.

Il pane che serviamo è rigorosamente di Altopascio, senza sale, per esaltare le caratteristiche organolettiche del nostro olio, che, insieme al vino, è uno dei punti di forza della nostra azienda.

Provare per credere!



OLIO CONSIGLIATO

Oro di Re

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA