

INGREDIENTI PER L'INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

300 g di denti di leone
150 g di pancetta, magra
4 fette di pane da toast

RICETTA PER IL DRESSING

250 g di patate sbucciate
Sale, pepe macinato
½ ciuffo di prezzemolo
1 cipolla piccola
2 cucchiaini di olio d'oliva
3 cucchiaini di grasso (far sciogliere la pancetta)
3 cucchiaini di aceto di vino
1 tazza di vino bianco
1 presa di zucchero

Pulire i denti di leone e lavarli bene.
Sbucciare le patate, tagliarle a dadini e farle lessare con il vino. Se il vino non ricopre interamente le patate, aggiungere dell'acqua. Aggiungere un po' di sale, zucchero e aceto. Nel frattempo tagliare la pancetta a striscioline e farla sciogliere e dorare leggermente in un tegame. Tagliare le cipolle e il pane da toast a dadi; far dorare nel forno.

Con il mixer frullare in modo grossolano le patate già tenere nel liquido di cottura. Aggiungere i dadini di cipolla, olio e il grasso della pancetta; amalgamare con il prezzemolo tritato e le spezie. Regolare di sale e di pepe la salsa densa.

Mescolare il dressing caldo con i denti di leone, servire in piatti fondi e guarnire con i dadini di pane e pancetta arrostita.

Vi auguriamo una buona riuscita

Famiglia Oberhofer e tutto il team di cucina del Ritterhof
con lo chef Leo



Hotel Ritterhof****S - 39040 Seis am Schlern - Italien (BZ)
Tel. +39 0471 706 522 - www.ritterhof.com - Email: info@ritterhof.com

