Insalata con mele, mandorle e crostini di pane



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Sbuccia le mele e tagliale a spicchi. Rosolali in padella con il burro, il sale e la noce moscata. Mescola le insalate pulite e spezzettate; taglia il pane a fette sottili, spennellalo con il burro fuso e tostalo al grill.

Tosta le mandorle per alcuni minuti; in una terrina mescola il succo di limone con il sale, il prezzemolo e l'olio. Riunisci tutti gli ingredienti in un'insalatiera, condisci con l'emulsione preparata e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per l'insalata:**
- 200 g di valeriana
- 200 g di insalata riccia
- 100 g di radicchio rosso
- 2 mele verdi

- 200 g di pane baguette
- 80 g di mandorle
- 50 g di burro
- 4 cucchiai di olio EV
- 1/2 limone
- prezzemolo
- noce moscata
- sale