

Insalata di fagiolini, mais e wurstel



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Spunta i fagiolini e lessali per 10-12'; scotta i wurstel in acqua bollita per 30 secondi, scolali e lasciali raffreddare. Sgocciola il mais e passalo sotto l'acqua fredda; taglia il formaggio a cubetti, fai i wurstel a rondelle. Riunisci gli ingredienti in una terrina; in una ciotola metti la maionese, 4 cucchiari di acqua calda e la senape ed emulsiona con una frusta; insaporisci con l'erba cipollina tritata.

Condisci l'insalata con la salsa ottenuta e servi.

Ingredienti per 4 persone

- Per l'insalata:
- 300 g di fagiolini fini
- 1 scatola di mais al naturale
- 8 wurstel
- 100 g di formaggio Asiago
- 8 cucchiaini di maionese
- 2 cucchiaini di senape dolce
- erba cipollina