

# Insalata con prosciutto, cuori di palma ed emmentaler

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Elimina le foglie esterne alla lattuga, raccogli le rimanenti in una terrina. Lavale accuratamente in acqua fredda una ad una e asciugale su un panno. Affetta la cipolla, scola i cuori di palma e tagliali a rondelle spesse.

Taglia il prosciutto cotto a dadi non troppo piccoli, riduci il formaggio a fette e taglialo a listarelle sottili. Amalgama le erbe aromatiche tritate alla maionese; tagliuzza la lattuga e ponila nei piatti dopo averla condita con poco sale, pepe e olio. Completa con i cuori di palma, il prosciutto cotto e il formaggio. Condisci con fiocchetti di maionese alle erbe.

## Ingredienti per 4 persone

- **Per l'insalata:**
- 1 cespo di lattuga
- 250 g di cuori di palma al naturale
- 200 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 100 g di emmentaler
- 3 cucchiaini di olio EV

- sale e pepe
- **Per il condimento:**
- 1 cucchiaio abbondante di maionese allo yogurt
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche (cerfoglio, aneto, timo)