



Cestini di insalata

[Del 17/08/2007 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 200 g di insalata mista, 200 g di fagiolini, 1 finocchio, 1 cetriolo, 1 pagnotta di pane, 20 g di aceto, 80 g di salsa di soia, 80 g di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Pelate il cetriolo, eliminate i semi e tagliatelo a dadini che andranno messi nel colapasta, salateli leggermente e fateli sgocciolare. Nel frattempo tagliate dalla pagnotta dodici fette sottili di pane con le quali rivestirete alcuni stampini a cupola unti di olio. Passate nel forno caldo: tostandosi, il pane prenderà la forma degli stampini. Tagliuzzate l'insalata e raccoglietela in una insalatiera insieme ai fagiolini lessati e spezzettati, al finocchio lavato e ridotto a dadini e al cetriolo sgocciolato. Preparate un'emulsione di salsa di soia, olio e aceto con la quale condirete l'insalata. Distribuite nei piatti mettendone una parte anche nei cestini di pane croccante. Completate con una macinata di pepe fresco e servite subito.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]