



Insalata di ferragosto

[Del 08/12/2008 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 scatola di fagioli cannellini da 300 g (oppure 200 g di fagioli cannellini secchi), 1 fetta da 150 g di mortadella, 150 g di groviera, 150 g di prosciutto cotto tagliato spesso, 1 confezione di wurstel, 2 cipolline novelle, 1 cucchiaio di senape francese, qualche goccia di salsa worcester, 1 cipolla rossa, qualche ravanello, 1 limone, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Scolate i fagioli dal liquido di conservazione, passateli sotto l'acqua corrente e asciugateli bene. Se utilizzate fagioli secchi, la sera precedente metteteli a bagno in molta acqua fredda e lasciateli a mollo tutta la notte. L'indomani scolateli, asciugateli e metteteli in una casseruola (preferibilmente di coccio), copriteli di acqua fredda, aggiungete un pizzico di sale e uno di bicarbonato (per impedire che i fagioli si induriscano durante la cottura) e lasciateli cuocere finchè non diventano teneri; scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliate a dadini la mortadella, il prosciutto e il formaggio, tritate finemente le cipolline e un pò più grossolanamente la cipolla rossa. Disponete gli ingredienti a corona su di un piatto da portata rotondo o in una insalatiera. In una terrina sciogliete qualche pizzico di sale e di pepe nel succo di limone; aggiungete la senape, qualche goccia di salsa worcester e qualche cucchiaio di olio. Condite l'insalata con questa salsa ben emulsionata, disponete al centro i ravanelli e i wurstel tagliati a rondelle e decorate i bordi del piatto con anelli di cipolla. Servite.

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