INSALATA

Con frutta, pomodori, mozzarella e waffel salati

Ingredienti

Per i waffel salati:
1 uovo medio
90 gr di farina 00
160 gr di latte fresco intero
30 gr di pecorino grattugiato o
Grana Padano grattugiato
pepe nero macinato q.b.
1 bustina di lievito per torte salate
sale
20 gr di olio extravergine di oliva

Per il condimento:
Confettura di albicocche
Senape di Digione

Per l' insalata:
1 ciotola mediterranea JENTU
10 pomodorini
1 mozzarella fior di latte
4 albicocche sode e mature
Olio extravergine di oliva
Origano q.b.
Sale e pepe

Grana Padano

Pomodori

Albicocche

Procedimento

1. ***Preparare il condimento***
Mescolare, a piacimento, la confettura e la senape fino a raggiungere, gusto e densità desiderata, unire olio extravergine e un pizzico di pepe.

2. ***Preparare i waffel***
Separare il tuorlo dall'albume. Unire in una ciotola il latte, l'olio extravergine di oliva e il tuorlo d'uovo. Amalgamare bene e incorporare anche il pecorino grattugiato, unire il sale e il pepe macinato al momento.
Montare, a parte, l'albume a neve e unirlo al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarlo.
Setacciare nella pastella la farina e il lievito per torte salate, mescolare per ottenere una crema vellutata e senza grumi.
Ungere leggermente la piastra per i waffel, versare circa 50 g di impasto per ogni waffle, chiudi bene la piastra e cuocere per 5 minuti. Una volta pronti estrarli dalla piastra e tenerli da parte.

3. ***Assemblare l'insalata:***
Tagliare a listarelle la mozzarella, condirla con olio, sale, pepe e origano; lasciarla marinare per un paio d'ore.
Versare in una ciotola capiente il contenuto della ciotola, i pomodorini, le albicocche (tagliate in quarti) e la mozzarella sgocciolata dalla marinata, condire tutto con la salsa di senape e confettura.
Servire accompagnando con i waffel.