



Insalata di anatra affumicata con salsa di Prugne della California

Categorie: Portate principali



Tempo di preparazione: 00:20' - **Porzioni:** 4

Ingredienti

Per l'insalata:

200gr	petto d'anatra affumicato
1	ciuffo di crescione
1	cespo lattuga
1	manciata dragoncello
100gr	noci

Per la salsa:

4	Prugne della California
1	cucchiaino aceto di vino rosso
1/2	cucchiaino senape di Digione
1	cucchiaino olio di girasole
2	cucchiaini olio d'oliva
1/4	limone spremuto
q.b.	sale e peperoncino

Procedimento

Disponete le noci su una teglia e tostatele al forno per 5-10 minuti. Una volta raffreddate, sbriciolatele.

Per la salsa: drenate le **Prugne della California** mettendo da parte l'acqua. Aggiungete gli altri ingredienti e

frullate sino ottenere una consistenza morbida; se il risultato è troppo denso, aggiungete un po' dell'acqua delle prugne.

Per l'insalata: se l'anatra affumicata è ancora intera, tagliatela a fette molto fini. Pulite la lattuga e utilizzate le foglie più tenere.

Potete servire su un piatto grande o su più piatti piccoli. Condite in una terrina la lattuga, il crescione e il dragoncello.

Aggiungete un cucchiaino della salsa, mettete l'insalata sul piatto e ponete sopra l'anatra e le noci.