



Insalatona Greca *con Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 12 MIN

COTTURA: 5 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta affumicata Citterio

150g Lattuga gentile o lattughino

150g Pomodorini colorati

150g Feta

50g Olive nere senza nocciolo

150g Yogurt greco

1 Cipolla rossa piccola

2 Cucchiari olio EVO

1 Rametto di menta

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Per la salsa di condimento tritate finemente la menta, aggiungetela allo yogurt insieme all'olio ed aggiustate di sale e pepe mescolando bene.
- Lavate l'insalata e spezzettatela. Lavate e tagliate a rondelle pomodori, cipolla e cetrioli. Sbriciolate la feta.
- Fate rosolare la pancetta in un padellino senza aggiungere grassi, fino a che diventa croccante. Scolate la pancetta dal grasso e lasciatela intiepidire.
- Mescolate tutti gli ingredienti e condite con la salsa precedentemente preparata.



CITTERIO