



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Pastorelli Abbati Rina

INSALATA DI NOCI

(per quattro persone)

Prendere lattuga quanto basta, lavarla e tagliarla fine, quindi condirla con i seguenti ingredienti: emmenthal tagliato a dadini, quattro uova sode tagliate a fette sottili, un trito di noci tagliate non troppo fini, sale, due gocce di buon aceto (meglio se balsamico) ed infine l'olio. Mescolare, attendere un attimo e servire.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it