

## Salade vénitienne

Préparation : 15 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

125-150 g de roquette

12 fines tranches de bresaola ( ou de viande de grisons )

250 g de ricotta

50 g de parmesan en bloc plus 2 c à s de parmesan fraîchement râpé

15 pétales de tomates séchées

12 petites olives niçoises

1 c à s de câpres

4 brins de basilic

3 c à s d'huile d'olive

1,5 c à s de vinaigre balsamique

Sel et poivre du moulin

Ciseler le basilic. Dans un bol écraser la ricotta à la fourchette, ajouter le basilic, 3 pétales de tomates séchées coupés en petits morceaux et les 2 c à s de parmesan râpé. Saler et poivrer et bien mélanger. Déposer un peu de cette ricotta sur les tranches de bresaola et les rouler en boudins. Réserver au frais.

Laver la roquette et la mettre dans un saladier avec les tomates séchées, les olives, les câpres. Avec un économe faire des copeaux de parmesan.

Dans un bol émulsionner le vinaigre, l'huile d'olive, sel et poivre. Verser la vinaigrette sur la salade, mélanger. Répartir la salade sur les assiettes et mettre 3 rouleaux de bresaola par assiette. Décorer avec les copeaux de parmesan.

Vin conseillé : un langhe blanc ( vin du Piémont )

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>