



Canederli allo Speck con lattuga romana saltata e vinaigrette alla nocciola

Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

Per la marinata mescolare le nocciole finemente tritate o a scaglie con l'olio d'oliva, il balsamico bianco, il sale marino, il pepe bianco e un po' di zucchero. Lavare la lattuga romana, tagliarla in quattro e rosolarla a fuoco vivo con un po' di olio d'oliva, fino a renderla dorata. Quindi insaporirla e servire il tutto con i canederli allo Speck. Infine, marinare l'insalata con il condimento e cospargerla di parmigiano.

🕒 20 Min.

👤 4 Pers.

Ingredienti:

8 canederli allo Speck
4 cuori di lattuga romana
200 g di parmigiano
Olio d'oliva
Balsamico
Nocciole a scaglie
Sale marino e pepe
Zucchero