

## Insalata tiepida con il Brigante



### Ingredienti (4 persone):

- 1 cavolfiore
- 1 scatola piccola di mais dolce
- 300 g di taccole (fagiolini piatti)
- 200 g di lattughino
- 300 g di Brigante
- 4 uova di quaglia
- 20 g di burro
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva;
- 1 limone
- sale, pepe bianco

### PROCEDIMENTO

Pulite e lessate il cavolfiore in acqua salata, avendo cura di toglierlo dal fuoco al dente. Lavate e sgrondate il lattughino. Pulite le taccole, cuocetele in acqua salata, scolatele e tenetele da parte coperte. In una padellina antiaderente fate insaporire il mais nel burro: salate, pepate e cuocete per 5 minuti, facendo asciugare il fondo di cottura. Fate bollire le uova di quaglia per 5 minuti, sgusciatele e tagliatele a metà con un coltello affilato. Tagliate il Brigante a fettine alte 1/2 cm e poi a striscioline. Raccogliete in un'insalatiera il cavolfiore, a cimette divise a metà, le taccole e il mais passato nel burro. Mescolate, condite con olio battuto con sale, pepe bianco e succo di limone, unite il lattughino, mescolate e completate con le uova di quaglia e il Brigante.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)