

INSALATA DI NOCI

Ingredienti per 4 persone

1 cespo di lattuga lavata e tagliata

½ hg di Parmigiano Reggiano tagliato a scaglie

4 uova sode tagliate a fette sottili

1 trito non troppo fine di 10 noci

sale q.b.

1 cucchiaino da caffè di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena di 12 anni

½ cucchiaio di olio d'oliva

Mettete il tutto in una larga terrina nell'ordine qui sopra descritto, mescolare man mano, attendere un attimo e servire.