



Ritaglio Stampa

Testata: Vacanzelandia

Data: 28 febbraio 2011

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana



www.vacanzelandia.com

Ricordami
[Password dimenticata?](#) - [Nome utente dimenticato?](#) - [Registra](#)

[Home](#) | [Chi Siamo](#) | [E-SHOP](#) | [Mercatino](#) | [Fidelity Card e Convenzioni](#) | [Newsletter](#) | [Contatti](#) | [Meteo](#)



Contenuti Redazione

- Diari di Viaggio
- Cucina viaggiante
- Fai da te
- ABC Pleinair
- Moto & Tenda
- Speciali
- Redazionali
- Notizie dal settore
- Eventi
- Occasioni di incontro
- Il nostro territorio

Contenuti Camper Club

Contenuti Utenti

Contenuti Inserzionisti

- Recensioni
- Promozioni

Secondi piatti: Insalata con valeriana, provolone, pera e noci

Torna all'indice dei Secondi Piatti

Tempo di preparazione	20/25 minuti circa
Ingredienti per 4 persone	<ul style="list-style-type: none">125/150 g di VALERIANA250/280 g di PROVOLONE VALPADANA D.O.P. stagionaton 2 PERE ABATE FETEL DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P. di media grandezzan 20 NOCI già sgusciateOLIO Extravergine d'OlivaACETO BALSAMICO di Modena D.O.P. (quello commerciale)sale fino



PROCEDIMENTO



Tritare grossolanamente le NOCI già sgusciate.



Ritaglio Stampa

Testata: Vacanzelandia
Data: 28 febbraio 2011
Diffusione n.d
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana



Tagliare il PROVOLONE VALPADANA D.O.P. a cubetti.



Sbucciare la PERA ABATE FETEL, precedentemente lavata.



Tagliare la pera a metà, eliminare le estremità.



Tagliare la pera a cubetti.



Porre in ogni singola piatto la VALERIANA, precedentemente lavata e mondata.



Ritaglio Stampa

Testata: Vacanzelandia

Data: 28 febbraio 2011

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana



Aggiungere i cubetti di pera e



successivamente il Provolone Valpadana.



Guarnire con le noci tritate.



Salare.



Condire con ACETO BALSAMICO di Modena e



Ritaglio Stampa

Testata: Vacanzelandia

Data: 28 febbraio 2011

Diffusione n.d

Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.



Servire.
BUON APPETITO!