Salade aux pêches, proscuitto et mozzarella fraiche !

REPAS – 30 MIN. ET MOINS – RECETTES – SALADES

NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3- 4 tasses de verdure au choix
- 1 filet d’huile de tournesol ou d’olive
- Quelques gouttes de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre
- 1/2 pêche, coupée en tranche
- 60 grammes de mozzarella fraiche, déchirée en morceaux
- 3-4 tranches de prosciutto
- 1 coeur d’artichaut (4 morceaux) conservé dans l’huile
- 1 c. table de graines de citrouille
- Poivre

Préparation

1. Dans un bol, verser l’huile et le vinaigre de vin sur la verdure et touiller pour bien enrober les feuilles.
2. Saler et poivrer.
3. Déposer la salade dans une grande assiette.
4. Déposer les tranches de pêches, les morceaux de mozzarella, les tranches de prosciutto, les morceaux de coeur d’artichaut et les graines de citrouille.

5. Poivrer et déguster.