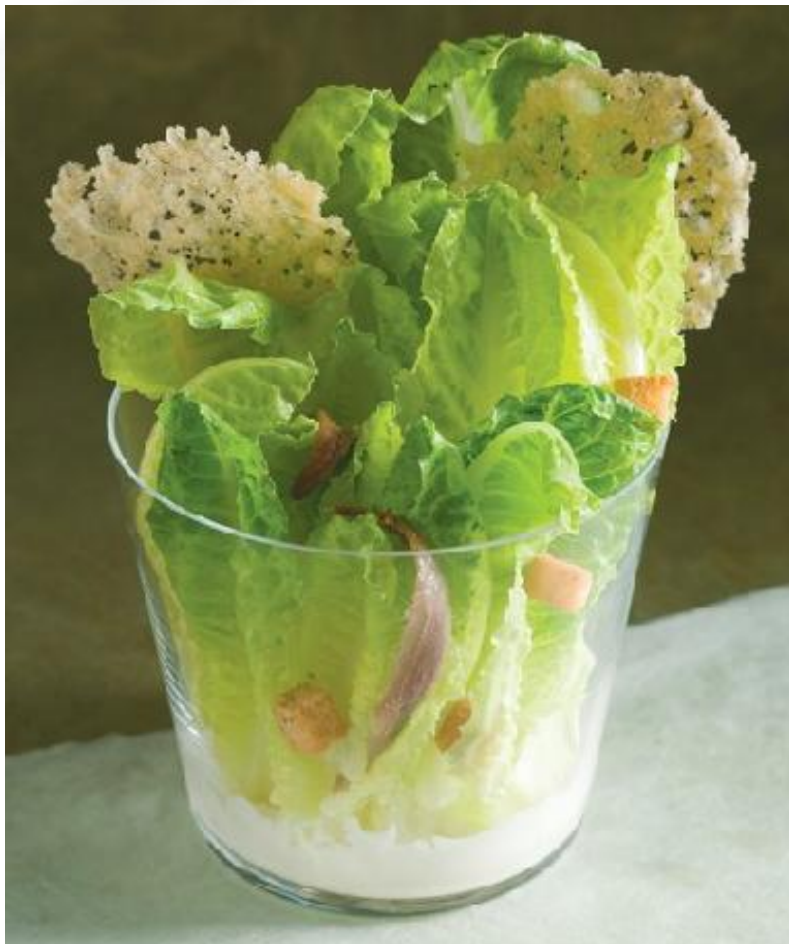


## Insalata Caesar



**Tempo preparazione:**  
35 minuti

**Tempo di cottura:**  
15 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per le sfoglie di parmigiano:

140g di parmigiano

pepe macinato al momento

½ cucchiaino di semi di papavero

Per la salsa:

2 piccoli spicchi d'aglio

1 tuorlo d'uovo

sale, pepe

90ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di salsa Worcester

1 cucchiaio di succo di limone

Per l'insalata:

3 cuori di lattuga romana

8 fette di pane bianco



90ml di olio d'oliva (oppure burro)  
8 fletti d'acciuga  
pepe macinato al momento.

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Fate scaldare il forno a 180°C.
2. Per le sfoglie di parmigiano: utilizzando il disco grattugia, grattugiate il parmigiano e tenetene da parte 40g per la salsa. Foderate una teglia da forno con carta oleata. Con il rimanente parmigiano formate 8 cerchi sul la teglia. Pepate e cospargete con semi di papavero. Infornate e lasciate cuocere per 8-10 minuti fino a che il formaggio si sarà sciolto e dorato. Estraeate dal forno e lasciate raffreddare. Quando le sfoglie di parmigiano si saranno solidificate, trasferitele su un foglio di carta assorbente.
3. Per la salsa: versate tutti gli ingredienti nella mini ciotola e aggiungete i 40g di parmigiano tenuti da parte. Azionate la lama e mescolate fino ad ottenere una salsa omogenea e cremosa. Se il risultato fosse troppo denso, aggiungete un po' d'acqua. Versate meta' della salsa sul fondo dei bicchieri in cui servirete l'insalata.
4. Lavate e sfogliate la lattuga romana, disponetene le foglie verticalmente nei bicchieri.
5. Tagliate il pane bianco a dadini da 1 cm di lato. Scaldate l'olio (o il burro in una padella per friggere), aggiungete i crostini e saltateli fino a farli dorare. Scolate su un foglio di carta assorbente.
6. Per la presentazione: irrorate l'insalata con la restante salsa ( facoltativo), aggiungete le acciughe e i crostini, guarnite con le sfoglie di parmigiano. Cospargete con pepe nero macinato al momento e servite in tavola.