

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Una scatola di mais da 300 gr circa
- 100 gr di prosciutto affumicato in una sola fetta
- Un cespo di lattuga
- Un panino integrale
- Un cucchiaino di senape
- Olio di oliva, aceto, sale e pepe

PREPARAZIONE

Accendete il forno a 200 gradi. Tagliate il panino a fette, disponetele in una teglia e ponetele nel forno per qualche minuto. Quando si sono leggermente tostate, irroratele con un filino di olio e tenetele ancora in forno 1-2 minuti. Intanto mondate la lattuga eliminando le foglie esterne, lavatela, asciugatela e sfogliatela. Tagliate a pezzetti il prosciutto. In una ciotola stemperate la senape con un cucchiaino di aceto, salate, pepate, poi unite gradatamente l'olio a filo, sempre mescolando: dovete ottenere una crema fluida. Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera, condite con la salsetta preparata e servite.

TEMPO DI COTTURA: 5'