

# INSALATA DI FRUTTA E QUARTIROLO LOMBARDO

150 g di mirtilli  
250 g di uva bianca  
150 g di Quartirlo Lombardo  
2 arance  
1 rametto di menta  
1 limone  
1 cucchaio di zucchero

Lavare i mirtilli. Sgranare l'uva, tagliare gli acini a metà e togliere i semi.

Spremere il succo del limone e mescolarlo con la menta tritata e lo zucchero.

Pelare le arance e mondarle gli spicchi dalla pelle. Disporre la frutta in una zuppiera, aggiungere il Quartirolo Lombardo a pezzetti e condire con lo sciroppo di limone e menta. Lasciare riposare in frigo una mezz'ora prima di servire.

