

# INSALATA TIEPIDA DI SPINACI, PANCETTA, FUNGHI E QUARTIROLO LOMBARDO

Ingredienti per 4 persone

200 g di Quartirolo Lombardo  
100 g di spinaci freschi  
250 g di funghi freschi  
8 fette di pancetta  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
1 limone  
olio extravergine d'oliva  
zucchero  
timo  
sale  
pepe

Mondare gli spinaci ed asciugarli bene.

Pulire accuratamente i funghi e saltarli in padella con un trito di aglio, prezzemolo e olio d'oliva.

Disporre le fette di pancetta tra due fogli di carta da forno. Infornare per 3 / 5 minuti a 170°C finché non saranno leggermente croccanti.

Spremere il succo del limone in un piccolo tegamino, aggiungere un cucchiaino di zucchero e uno di acqua e cuocere a fuoco basso finché non raggiunge la consistenza di uno sciroppo leggero. Fare raffreddare.

Appena prima del servizio, condire gli spinaci con olio, sale e pepe. Disporre in ogni piatto un mucchietto di spinaci, collocare sopra un paio di fette di pancetta croccante, i funghi saltati ed il Quartirolo Lombardo sbriciolato. Condire con un ulteriore filo d'olio, lo sciroppo di limone ed una spolverata di timo.

