

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di cetriolo e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 cetriolo
250 g di ricotta fresca.

PER LA MARINATA

4 cucchiaini di dragoncello fresco tritato
4 cucchiaini di aneto fresco tritato
4 cucchiaini di erba cipollina tagliuzzata
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero
½ cucchiaino di senape in polvere
6 cucchiaini di vermouth rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Usando lo speciale coltellino a cannula, intagliate dei solchi nella buccia del cetriolo in modo che, tagliandolo poi a fettine sottili, si ottenga un effetto smerlato. Tagliatelo in due per il lungo, eliminate i semi all'interno e poi tagliatelo a fettine sottilissime che

sbollenterete per 1 minuto in poca acqua in ebollizione. Preparate la marinata amalgamando tutti gli ingredienti in una ciotola.

- 2 Immergetevi le fettine di cetriolo scolate dall'acqua e amalgamate con cura. Proteggete con pellicola per alimenti e lasciatele insaporire per 2 ore al fresco. Poco prima di servire unire la ricotta e mescolate delicatamente.