

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata allegra

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 avocado maturo
- 1 scatola di palmito
- 3 piantine di indivia belga
- 100 g di groviera
- 2 uova
- olio
- aceto
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sgocciate il palmito e tagliatelo a rondelle che raccoglierete in una ciotola. Pulite bene scartando le eventuali foglie esterne sciupate e lavate accuratamente le piantine di indivia belga; tagliatele a rondelle, a bastoncini il groviera, a fette le uova dopo averle fatte rassodare e raffreddare sotto l'acqua corrente. Condite con olio, sale, pepe e aceto mescolando in una tazza il condimento e facendo una salsina. Per ultimo aggiungete l'avocado che taglierete in due e scaverete con uno scavino formando delle palline.

Mescolate delicatamente e servire.