

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di ovoli alle noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di funghi ovoli
100 g di noci fresche
100 g di radicchio
100 g di sedano bianco
25 g di olio extra vergine di oliva
1 limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate l'insalata e tagliatela a striscioline.

Pulite il sedano e tagliatelo a fettine. Sgusciate le noci, privatele della pellicina e spezzettatele.

Con uno straccetto umido pulite i funghi e con un coltello affilato raschiate il gambo per eliminare la terra. Su un piatto da portata mettete l'insalata, il sedano e le noci. Affettatevi

sopra gli ovoli.

Sciogliete il sale con il succo di mezzo limone e diluite con l'olio. Quando avrete un'emulsione ben uniforme condite l'insalata. Aggiungete una macinata di pepe e servite.