

ANTIPASTI E SNACK

Insalata estiva in salsa d'uova

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'insalata estiva in salsa d'uova è uno di quei piatti molto semplici da fare ma ricchi di gusto. La ricetta è decisamente alla portata di tutti e la crema che si forma è deliziosa. Un piatto invitante e leggero che va benissimo anche per chi vuole variare un po' i soliti piatti freddi must dell'estate. La ricetta che andiamo a proporvi è semplicissima e il tocco in più conferito dalla goccia di salsa Worcestershire rende il tutto ancora più gustoso. Provate questa ricetta molto gustosa e sappiate che si presta benissimo a fare mille variazioni in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. E se cercate altre

soluzioni per creare piatti freschi e appetitosi, vi proponiamo anche la ricetta dell'insalata di [pasta fredda pesto e scaglie di parmigiano](#).

Buonissima!

INGREDIENTI

CAROTE 2

CIPOLLOTTI 2

ZUCCHINE 2

SEDANO cuore - 1

LATTUGA 1

UOVA SODE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALSA WORCESTERSHIRE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondate e lavate tutte le verdure.

Riducete a dadini le zucchine, le carote e i peperoni (privati di semi e filamenti interni).

Affettate i cipollotti e il sedano e tagliate a listarelle la lattuga.

Riunite tutti gli ingredienti preparati in una terrina e aggiungete gli albumi delle uova a pezzettini, una presa di sale e un pizzico di pepe.



2 Mettete i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta.



3 Mescolando continuamente, incorporate l'olio e lavorate il composto fino ad ottenere una salsa omogenea.



4 Unite, quindi, qualche goccia di Worcestershire e poco sale.



5 Condite l'insalata e servite.