

---

# INSALATA DI IPPOGLOSSO CON ERBE SELVATICHE

Ingredienti per 2 persone:

- 350 g di filetto di ippoglosso,
- 80 g di carote,
- 60 g di tarassaco,
- 60 g di acetosella,
- 1/2 cespo di radicchio,
- 60 g di cipollotti.

Per la salsa:

- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- 2 cucchiai di vino bianco secco,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di crauti tritati,
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata,
- sale.

Fate lessare i filetti di ippoglosso in una pentola con acqua salata bollente, per 20 minuti a calore medio, quindi scolateli e riduceteli a pezzetti.

Mondate le carote, riducetele a listarelle sottili e scottatele brevemente in acqua bollente.

Pulite le erbe selvatiche e i cipollotti e tagliate questi ultimi a fettine sottili.

Riunite in un'insalatiera gli ortaggi e i pezzi di pesce.

Preparate una salsetta mescolando in una ciotola gli ingredienti indicati nella ricetta, versatela sull'insalata e rimestate con cura, in modo che il condimento si distribuisca uniformemente, quindi servite.