INSALATA DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 1 cuore di insalata lattuga,
- 300 g di carote tagliate a julienne,
- 2 mele verdi,
- 50 g di formaggio emmenthal,
- 1/2 limone (succo),
- 50 g di maionese,
- sale.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda.

Sfogliate la lattuga, lavatela e sgrondatela, poi mettete da parte le quattro foglie più esterne e tagliate le altre a striscioline mescolandole poi con le carote.

Sbucciate le mele e tagliatele a dadini.

Tagliate a dadini anche il formaggio e mescolatelo con le mele alle verdure.

Salate un poco, unite il succo di limone, l'uvetta scolata e strizzata e condite con la maionese.

Mescolate e suddividete il composto nelle foglie di lattuga tenute da parte, appoggiate su un piatto e servite.