INSALATINA DI BIANCHETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bianchetti,
- 1/2 limone,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate i bianchetti con attenzione e a lungo perché contengono molta sabbia.
Sbollentateli pochi minuti in acqua salata.
Scolateli con molta cura e lasciateli raffreddare.
In una ciotola emulsionate l'olio con il succo del limone filtrato al colino, insaporite con sale e un pizzico di pepe bianco.
Versate tutto sui bianchetti, mescolate.
Dopo 10 minuti servite.