INSALATA HAUSER

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ovoli,
- 100 g di fontina,
- un piccolo sedano di Verona,
- una mela leggermente acidula,
- 2 arance,
- olio,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe.

Pulite accuratamente gli ovoli e tagliateli prima a fettine, poi a bastoncini sottili come fiammiferi.
Riducete a bastoncini anche la fontina, il sedano di Verona sbucciato e la mela, privata della buccia e del torsolo.
Sbucciate ora le arance al vivo: liberate gli spicchi della pellicina e tagliateli a pezzettini.
Mettete tutti gli ingredienti in una insalatiera.
Preparate una emulsione con qualche cucchiaiata di olio, il succo di limone, una presa di sale e un pizzico di pepe.
Sbattete a lungo con una forchetta fino a quando l'emulsione sarà leggermente schiumosa, poi versatela sull'insalata, mescolando rapidamente.