

INSALATA DI OVOLI CON LE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ovoli,
- 300 g di patate,
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- 1 spicchio d'aglio,
- 8 noci,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- sale fino,
- pepe nero.

Lavate gli ovoli e affettateli sottilmente.

Pelate le patate, affettatele, quindi cuocetele a vapore.

Ordinate a strati, in quattro piatti monoporzione, i funghi e le patate, irrorate con una salsina preparata con due cucchiaini d'olio, pepe, sale e limone.

Accompagnate con una salsina di noci tritate finemente, amalgamate con l'olio rimasto e quindi profumate con il succo dell'aglio.