INSALATA FREDDA LOMBARDA DI CAPPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di cappone intero
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 1 cuore di sedano
- 1/2 limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- 8 foglie di insalata cappuccina
- 8 gherigli di noci
- carota
- sedano
- alloro
- prezzemolo
- sale

Lessare il cappone in acqua bollente salata con gli odori.
Scolarlo, farlo raffreddare, spellarlo; tagliarlo a striscioline e unirvi il cuore di sedano tagliato a julienne, l'uvetta già ammollata, le noci.
Sistemare in un piatto di servizio sull'insalata e condire con un'emulsione di sale, limone e olio.