INSALATA AL SALMONE E PERLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salmone affumicato
- 1 cicorino
- 2 cespi di insalata novella
- indivia riccia
- 1 pizzico di aneto
- ravanelli
- 60 g di ricotta
- 1 cipollotto
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate le insalate.
Dopo averle sgocciolate bene ponetele in un'insalatiera.
Aggiungete i ravanelli e il cipollotto tagliati a fettine sottili e il salmone a striscioline.
Preparate una vinaigrette emulsionando il succo di limone filtrato al colino, l'olio, il sale, il pepe e conditevi l'insalata.
Mescolate bene.
In una terrina lavorate la ricotta fresca con un pizzico d'aneto e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Formate delle palline e distribuitele sull'insalata.
Servite subito.