INSALATA AI MOSCARDINI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di moscardini puliti
- aceto di vino
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di olive nere
- 4 cespi di radicchio rosso
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciare la cipolla e immergerla in una pentola con abbondante acqua e 2 cucchiai d'aceto.
Quando bollirà, salarla e buttarvi i moscardini, cuocerli per 20 minuti e scolarli, lasciandoli raffreddare.
Intanto, sbucciare l'aglio e tritarlo con il prezzemolo lavato.
Mettere il trito in 1 ciotola, unire il succo dei limoni, olio, sale e pepe.
Mondare l'insalata, tagliarla, metterla in 1 terrina, unire i moscardini, le olive e condire con la salsa al prezzemolo.