FAGIOLI ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagioli già lessati,
- 250 g di misticanza di campo (borraggine, finocchietto, gallinella, ecc.),
- 1 scalogno,
- olio d'oliva extra-vergine,
- aceto di vino aromatizzato al cerfoglio ed erba cipollina,
- sale marino,
- 1 macinata di pepe bianco.

Preparare un'emulsione con olio, aceto di vino, sale.

Disporre i fagioli in un'ampia insalatiera; mescolarvi la misticanza lavata, centrifugata e sminuzzata e lo scalogno affettato sottilmente.

Condire con l'emulsione preparata e con una macinata di pepe.