

INSALATA AROMATIZZATA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 1 cespo di insalata lattuga,
- 1 cespo di insalata rossa trevisana,
- sale,
- pepe,
- dragoncello,
- cerfoglio,
- erba cipollina,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino.

Far rassodare le uova, sgusciarle, aprirle a metà, estrarre e setacciare i tuorli.

Sfogliare, lavare e sgocciolare la lattuga e la trevisana, tagliarle a striscioline e metterle nell'insalatiera, salare e pepare.

Tritare finemente il dragoncello, il cerfoglio e l'erba cipollina e spargere il trito sull'insalata.

Mettere olio e aceto in 1 scodella, sbatterli con 1 forchetta e unirvi i tuorli.

Rovesciare quindi la salsina sull'insalata e mescolare bene.