

INSALATA DI POMODORI E OVETTI DI QUAGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- alcune foglie di insalata lattuga cappuccio,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 4 pomodori verdi,
- 12 ovetti di quaglia,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 spruzzo di aceto di vino.

Rassodate gli ovetti di quaglia.

Foderate una insalatiera con le foglie di lattuga e all'interno disponete il prosciutto cotto tagliato a striscioline, i pomodori a rondelle spellati e senza semi, gli ovetti tagliati a metà. Condite con un pizzico di sale, l'olio versato a filo e giusto uno spruzzo d'aceto.

Mescolate quando portate a tavola.