

INSALATA DI PRIMAVERA CON MARZOLINO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di marzolino fresco,
- 100 g di rucola selvatica,
- 100 g di valerianella,
- alcuni ciuffi di finocchietto selvatico,
- alcuni gherigli di noci,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaino di aceto aromatizzato,
- sale marino.

Preparare un'emulsione con olio, aceto e sale.

Lavare ed asciugare l'insalata.

Disporla nei piatti singoli.

Tagliare il formaggio a dadini e cospargerlo sull'insalata.

Disporre, infine su ogni piatto qualche gheriglio di noce.

Irrorare con l'emulsione preparata.