

INSALATA DI RADICCHIO E MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di radicchio rosso,
- 2 mele granny smith,
- 6 noci,
- 1/2 cucchiaino di senape,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e scolate il radicchio, poi tagliatelo abbastanza fine.

Sgusciate le noci e tagliate i gherigli a pezzettini.

Lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a dadini o bastoncini.

Condite il radicchio con sale, pepe, un cucchiaino di aceto e 2 di olio.

In una fondina sciogliete la senape con il resto dell'aceto e dell'olio, amalgamate e pepate.

Disponete su un piatto di servizio il radicchio a pezzetti, completate con i dadini di mela e le noci e versate su tutto la salsa.

Potete guarnire con qualche fettina di mela e dei ciuffetti di radicchio.