

INSALATA DI SCAMPI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 code di scampi
- 16 punte di asparagi
- 200 g di valerianella
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- 1 cucchiaio senape
- 1 pizzico sale

Lessate le code di gambero, sbollentate le punte di asparagi e raccogliete entrambi in una insalatiera. Aggiungete l'insalata valerianella. Fate una salsina sbattendo olio e aceto balsamico, diluitevi un cucchiaio di senape e un pizzico di sale. Versate a filo sull'insalata e servite.