

INSALATA DI SEDANI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 sedani
- 120 g di gherigli di noci
- 1 vasetto yogurth naturale
- alcuni cetriolini sott'aceto
- 1 pizzico paprica
- 1/2 limone (succo)
- 6 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e sfogliate i sedani.

Utilizzate solamente i cuori e le coste più tenere e bianche, avendo cura di tagliare la parte più vicina alla radice.

Lavateli e asciugateli accuratamente, tamponandoli con un canovaccio o con carta assorbente da cucina, quindi tagliateli a rondelle sottilissime.

Dividete a metà i gherigli di noci e tagliate i cetriolini a rondelline.

In una terrina emulsionate l'olio con il succo di limone, sale e pepe e un pizzico di paprica.

Stemperate la salsina così ottenuta con lo yogurth, mescolando bene.

Riunite in un'insalatiera il sedano con i gherigli di noci e i cetriolini.

Condite delicatamente con la salsa preparata e servite in tavola.

Potete decorare la preparazione con un uovo sodo tagliato a spicchi.