

INSALATA DI SEDANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 1 costa sedano bianco tenero
- 1 tazza maionese
- 1 peperone rosso
- 1 cucchiaio cognac
- 1 cucchiaino senape dolce

Rassodare le uova, sgusciarle e tagliarle a fettine.

Mondare il sedano e tagliarlo a fettine sottili.

Mescolare la maionese con il cognac e la senape e amalgamare bene.

Mondare il peperone e dividerlo a strisciole sottilissime.

Foderare con le uova le pareti di 4 coppette trasparenti, disporvi il sedano condito con la salsa preparata e cospargere con il peperone.