

INSALATA DI SONCINO E SEMI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di soncino
- 1 cucchiaino semi di zucca spellati
- 10 aghi erba cipollina
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine
- succo di limone
- sale
- alcune scaglie formaggio parmigiano (scaglie sottili)

Lavare bene il soncino, centrifugarlo e metterlo in un'insalatiera.

Preparare un'emulsione con olio, succo di limone, sale; condirvi il soncino, unendo i semi di zucca e le scaglie di parmigiano.