

INSALATA DI SPINACI E CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci novelli
- 8 capesante
- 8 pomodorini ciliegia
- 1 scalogno
- 1 limone
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 ciuffo prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe in grani

Aprite le capesante, pulitele e lavatele.

Mettetele in un tegamino con un po' d'olio.

Versate il vino bianco, lasciate sfumare e restringere il liquido di cottura.

Salate e pepate.

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

Mondate e lavate ripetutamente sotto l'acqua corrente gli spinaci eliminando i gambi e le foglie più dure.

Sgocciolateli e metteteli in una insalatiera con i pomodorini.

Unite gli spicchi di limone spellati al vivo e tagliati a pezzetti.

In una ciotola preparate una vinaigrette emulsionando un ciuffo di prezzemolo con lo scalogno tritati, l'aceto, l'olio, il sale e il pepe.

Condite l'insalata e mescolate.

Aggiungete le capesante e servite.