

INSALATA JULIENNE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di carote tenere
- 150 g di rape
- 100 g di spinaci
- 3 cucchiai olio d'oliva
- 2 cucchiai aceto di vino
- 1 presa sale
- 1 macinata pepe

Spazzolare le carote e le rape, lavarle e tagliarle a julienne con l'apposita grattugia.

Tagliare a listarelle molto sottili gli spinaci lavati e asciugati.

Mettere tutte le verdure in un'insalatiera.

Preparare una vinaigrette sciogliendo una presa di sale in 2 cucchiai di aceto di vino, unire 3 cucchiai di olio e un macinata di pepe e sbattere la salsina con una forchetta.

Usarla per condire l'insalata.