

INSALATA RACHEL

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate
- 200 g di asparagi
- 3 carciofi
- 1 cuore sedano bianco
- 1 tartufo bianco d'alba a lamelle sottili
- 10 cl maionese
- 1/2 limone (succo)
- sale

Lavate e lessate le patate, con la buccia, in acqua leggermente salata; scolatele e sbucciatele ancora calde.

Nel frattempo pulite gli asparagi eliminando tutta la parte bianca del gambo, lavateli molto bene e lessateli in 2 litri di acqua bollente leggermente salata.

Appena cotti, scolateli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.

Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e il gambo, tagliate la parte con le spine e ricavatene soltanto il fondo, eliminando anche l'eventuale fieno.

Fateli lessare in una pentola con un litro di acqua fredda leggermente salata e acidulata con il succo di mezzo limone.

Tagliate a piccoli spicchi le patate e i fondi di carciofo appena cotti e metteteli in una capace terrina.

Pulite, lavate e tagliate a pezzetti il sedano bianco e unitelo alle patate e ai carciofi.

Salate leggermente e condite con due terzi della maionese, mescolando bene ma con delicatezza, per non frantumare le verdure.

Sistamate questa insalata in una coppa di vetro, livellandone bene la superficie.

Adagiate sul tutto le punte di asparagi sistemate a raggiera con la punta verso l'interno.

Al centro della coppa versate la rimanente maionese, in modo da ricoprire parzialmente le punte di asparagi che vi convergono.

Cospargete, infine, con sottili lamelle di tartufo bianco la preparazione e servitela subito in tavola.