

INSALATA VARIOPINTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cuori insalata lattuga
- 1 mazzetto rucola
- 2 pomodori rossi
- 2 carote
- 5 cucchiai olio d'oliva
- 1 cucchiaino aceto di vino
- 1 cucchiaino senape dolce
- sale

Lavare e mondare l'insalata, la rucola e i pomodori.

Raschiare le carote, spuntarle e ridurle a julienne, usando l'apposito utensile.

Tagliare l'insalata e la rucola a pezzetti di 3 cm circa e ridurre i pomodori a spicchi.

In un'insalatiera disporre le carote al centro, la lattuga e la rucola tutt'intorno e, sopra questa, gli spicchi di pomodori, a corona.

In 1 ciotola mescolare 5 cucchiai d'olio, 1 cucchiaino d'aceto e 1 di senape, sale.

Portare l'insalata in tavola con il condimento a parte.