

INSALATA DI OVOLI E TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di ovoli,
- qualche foglia di lattuga,
- olio,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- un tartufo bianco.

Pulite accuratamente gli ovoli, lavandoli molto velocemente o meglio ancora raschiandoli con un coltellino e strofinandoli con un panno umido.

Lavate le foglie di lattuga e fatene un letto in una coppa di servizio.

Preparate una emulsione con qualche cucchiata di olio, il succo di limone e una presa di sale: sbattetela fino a che sarà leggermente schiumosa, poi usatela per condire gli ovoli, mescolandoli bene.

Mettete gli ovoli nella coppa rivestita con l'insalata e spargetevi il tartufo tagliato a striscioline.

Solo al momento di servire mescolerete nuovamente l'insalata.