

INSALATA CON SALSA ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di "fiori di merluzzo",
- 2 uova,
- sedano bianco,
- prezzemolo,
- 1 limone,
- 2 pomodori,
- sale,
- pepe,
- olio,
- 1 cespo di insalata riccia,

Per la salsa:

- 2 cucchiari di pasta di acciughe in tubetto,
- 10 olive nere,
- 1 tazza di maionese.

Cuocere i fiori di merluzzo a vapore su acqua aromatizzata con prezzemolo, una fetta di limone, sale e pepe. Lavorare la pasta di acciughe con la maionese e unire le olive tritate. Riunire le verdure a pezzi, le uova sode a spicchi e il merluzzo spezzettato e spruzzato con limone. Condire con olio e sale e servire con la salsa di acciughe a parte.