

INSALATA "BELLA ELENA"

Ingredienti:

- Un sedano bianco,
- due tuorli sodi,
- un tuorlo crudo,
- aceto,
- cerfoglio tritato,
- qualche pezzetto di noce tritata,
- due barbabietole.

Tagliate a quadrettini piccoli un sedano bianco e gettatelo in acqua bollente per ammorbidirlo, poi scolatelo. Preparate una maionese con due tuorli sodi e uno crudo, e conditela con aceto, cerfoglio tritato, unitela al sedano, saporite con qualche pezzetto di noce tritata. Mettete l'insalata nel piatto di portata a piramide e alla base disponete tutt'in giro le fette di due barbabietole.