

INSALATA DI CAMPAGNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di mais tenero,
- 1/2 scatola di piselli fini,
- 3 carotine novelle,
- 500 g di asparagi,
- olio,
- 1 cavolo rapa novello,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- 1 cucchiaio di farina,
- salsa Worcester,
- succo di limone,
- prezzemolo,
- 2 pomodori,
- 250 g di prosciutto crudo tagliato grosso.

Cuocete gli asparagi in acqua salata.

Mettete il burro in una casseruola con il sale, una raschiatina di noce moscata e un quarto d'acqua.

Quando avrà preso il bollore aggiungete le carotine tagliate a rondelle ed il cavolo rapa tagliato a listarelle.

Dopo una quindicina di minuti aggiungete la farina ed addensate il sughetto rimasto.

Fate raffreddare tutte le verdure, adagiatele su un piatto da portata, conditele con succo di limone, salsa worchester, prezzemolo tritato ed un filo d'olio, cospargete con i chicchi di mais ben scolato, contornate di fette di pomodoro e di ciuffetti di prezzemolo ed infine posate su tutto delle fettine di prosciutto crudo tagliato a mano.