

INSALATA HOLLYWOOD

Ingredienti per 4 persone:

- Un cuore di insalata riccia,
- il cuore di una piccola lattuga,
- un cespo di insalata rossa,
- una costola di sedano,
- carote novelle 100 g,
- 300 g. di asparagi,
- 50 g. di asiago,
- olio,
- aceto,
- senape,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e sgrondate i vari tipi di insalata; raschiate le carote, lavatele e tagliatele a julienne con l'apposito utensile. Togliete la crosta al formaggio e tagliatelo prima a fette di 3 mm. di spessore e poi a bastoncini. Lavate il sedano, mondatelo e affettatelo, conservando le foglioline più belle. Eliminate la parete dura del gambo degli asparagi, lavateli bene, riuniteli a mazzetti e cuoceteli per 10 minuti circa in acqua bollente salata mettendoli in piedi con le punte fuori dall'acqua. Scolateli e lasciateli raffreddare. Disponete tutti gli ingredienti in una insalatiera e distribuite sulla superficie le foglioline di sedano tenute da parte. Mescolate 4 cucchiaini di olio con un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di senape, sale pepe e condite l'insalata con questa salsa.