

INSALATA PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di insalate primaverili miste: soncino, cicoria, lattughino, rucola,
- sale,
- 5 cucchiaini di olio al rosmarino,
- 1 rametto di rosmarino.

Mondare, lavare e sgrondare tutte le insalate.

Tagliarle a listarelle, condirle con l'olio al rosmarino, salare e decorare con ciuffetti di rosmarino.

Si puo' preparare l'olio profumato al rosmarino mettendone un rametto nell'olio in infusione per un paio di mesi.