

CONTORNI

Insalata con le puntarelle

Tradizione: Provincia di Roma

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Puntarelle	600 g
Radicchio di Chioggia	200 g
Uova	4
Aglione	2 spicchi
Filetti d'acciughe sott'olio	4
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Sale	
Peperoncino in polvere	

■ Preparazione

- 1 Mondate le puntarelle, lavatele e tagliatele grossolanamente. Pulite, lavate e spezzettate il radicchio con le mani. Mettete le uova in un pentolino con dell'acqua fredda.
- 2 Portate a ebollizione e calcolate da quel momento 10 minuti. Raffreddate le uova sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Tagliate ogni uovo in 4 spicchi.
- 3 Sbucciate e affettate l'aglio, mettetelo in un tegamino con 5 cucchiaini di olio e fatelo rosolare. Unite il peperoncino e le acciughe, fatele sciogliere, mescolate con un cucchiaio di legno e spegnete il fuoco.
- 4 Sistemate le puntarelle e il radicchio in un'insalatiera e condite subito con l'olio alle acciughe ben caldo. Mescolate, aggiungete le uova sode e servite.