

CONTORNI

Insalata di lattuga e formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Insalata lattuga	1 cespo grande
Formaggio emmenthal	150 g
Carotine novelle	200 g
Uovo	1
Limone (succo)	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Raschiate le carotine, lavatele e tagliatele a listarelle sottilissime con l'apposito utensile. Versatele in una terrina e spruzzatele con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano.
- 2 Tagliate il formaggio emmenthal a bastoncini piuttosto sottili; rassodate l'uovo, raffreddatelo sotto il getto dell'acqua fredda, sgusciatelo e tritatelo finemente.
- 3 Mondate, lavate e sfogliate la lattuga. Scegliete le foglie più carnose e con queste foderate un'insalatiera.
- 4 Versate al centro le carote e il formaggio e condite il tutto con abbondante olio, pepe macinato al momento e sale sbattuti insieme a parte in una scodella.
- 5 Spolverizzate infine con l'uovo sodo tritato e con il prezzemolo e servite subito in tavola.