

CONTORNI

Insalata mimosa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

9 min

■ Ingredienti per 4 persone

Uova	2
Ritagli di salmone affumicato	150 g
Insalata di campo	150 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Erba cipollina tagliuzzata fine	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Vino bianco	2 cucchiari
Paprica piccante	1 cucchiaino
Sale	

■ Preparazione

- 1 Potete sostituire il salmone con filetti di trota affumicata, fatti prima rinvenire in olio e succo di limone. Cuocete le uova per 9' circa, raffreddatele bene sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tritatele.
- 2 Lavate e asciugate l'insalata e mettetela nell'insalatiera. Unite il salmone tagliato a pezzetti la metà delle uova tritate, erba cipollina e prezzemolo.
- 3 In una ciotolina stemperate la paprica nel vino aggiungete una presa di sale e l'olio ed emulsionate bene il tutto. Amalgamate infine le uova tritate tenute da parte.
- 4 Portate in tavola l'insalata con a parte la salsa d'uovo. Al momento di servire versate il condimento sull'insalata e mescolate con cura.