

CONTORNI

Insalata siciliana

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Limoni cedrati	2
Insalata rucola	2 mazzetti
Insalata soncino	2 mazzetti
Insalata cicoria	2 mazzetti
Ravanelli	alcuni
Cipollotto	1
Limone	1
Germogli di soia	1 tazza
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate e lavate molto bene la rucola, la cicoria e il soncino. Pulite il cipollotto e i ravanelli e, dopo averli tenuti a bagno in acqua fredda, tagliateli a fettine sottili.
- 2 Lavate i limoni cedrati, sbucciateli al vivo e tagliateli a rondelle. Mettete il tutto in un'insalatiera e aggiungete i germogli di soia.
- 3 In una ciotola emulsionate succo di limone filtrato al colino, sale, pepe e aggiungete olio a filo sbattendo con la frusta. Unite alla salsa un ciuffo di prezzemolo tritato e versatela a filo sull'insalata.
- 4 Mescolate delicatamente e servite subito. Vini di accompagnamento: Bianco Di Custoza DOC, Bianco Di Pitigliano DOC, Etna Bianco DOC.