



Insalata di indivia belga, gentilina, mele e lamponi



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 cespo di
insalata gentilina
1 cespo di indivia
belga
1 mela Granny
Smith
125 g di lamponi
olio extravergine
di oliva
1 cucchiaino di
aceto balsamico
di Modena
sale in fiocchi
pepe fresco di
mulinello
succo di limone
qb

PREPARAZIONE (10 MINUTI)

1.
Dopo aver lavato le insalate, tagliate l'indivia belga a metà e poi a listarelle. Tagliate anche l'insalata gentilina e raccoglietele entrambe in una ciotola capiente.
2.
Riducete la mela in quarti, eliminate il torsolo e ricavate delle fettine sottili, ricordatevi di irrorarle con del succo di limone per evitare che anneriscano. Sgocciolatele e unitele all'insalata insieme ai lamponi.
3.
Poco prima di servire, in una ciotolina emulsionate l'olio extravergine di oliva e l'aceto balsamico, insieme al sale in fiocchi e al pepe.
4.
Condite l'insalata e servite.