

CAVOLFIORE IN INSALATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo,
- 4 acciughe sotto sale,
- 2 uova,
- prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 10 olive nere snocciolate,
- aceto di vino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate le cimette del cavolfiore.

Scolatele al dente e lasciatele raffreddare in un'insalatiera.

Rassodate le uova, quando sono tiepide sgusciatele e tritatele.

Dissalate le acciughe, tritatele e insieme alle uova mettetele nell'insalatiera.

Aggiungete un cucchiaio di capperi lavati e asciugati, una decina di olive nere snocciolate e tagliate in quattro.

Mescolate.

Preparate una vinaigrette con l'olio, l'aceto, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Versate sull'insalata e dopo 10 minuti servite.