

CORONA IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cespi di insalata belga,
- 200 g di maionese pronta,
- 10 cl di panna,
- 1/2 limone,
- prezzemolo,
- 5 falde di peperone rosso sott'aceto e peperone giallo sott'aceto,
- 1 cipollina,
- paprica,
- sale.

Lavare l'insalata e dividerla in foglie senza romperle.

In 1 piatto da portata disporre le foglie in corone concentriche.

In 1 ciotola diluire la maionese col succo del limone e la panna.

Tritare separatamente il prezzemolo, tenendone da parte qualche foglia per decorare, la cipolla e i peperoni.

Unire il tutto alla salsa, insaporire con la paprica e salare.

Versare la salsa al centro del piatto, decorando col prezzemolo rimasto.