

CUORI DI LATTUGA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cuori di insalata lattuga,
- dragoncello,
- erba cipollina,
- cerfoglio,
- olio d'oliva,
- 1 spruzzo di aceto aromatico,
- senape,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e asciugate i cuori di lattuga, divideteli in quattro e sistemateli in un'insalatiera.

In una ciotola mettete un cucchiaino di senape, diluitelo con uno spruzzo d'aceto, salate, pepate e poi, sempre mescolando, versate a filo tanto olio quanto basta per ottenere un composto liscio e fluido.

Cospargete l'insalata con le erbe aromatiche tritate.

Versate la salsa sulla lattuga, mescolate, lasciate riposare per 10 minuti.