

INSALATA AL GAROFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di radicchio,
- 100 g di lattughino,
- 6 ravanelli,
- 1 scamorza affumicata piccola,
- 1 mela verde,
- 30 g di petali di garofano rosa,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale.

Lasciate i petali dei garofani in acqua fredda per una decina di minuti.

Nel frattempo, lavate le insalate e tagliatele a listarelle.

Tagliate a dadini la scamorza e a fettine le mele, raccogliete tutto in una ciotola, condite con olio, sale, pepe e aceto, mescolate e cospargete con i garofani.