

INSALATA BELGA CON SALAME

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di insalata belga (indivia),
- 1 salame cacciatorino,
- 8 noci sgusciate,
- 5 cucchiaini di maionese,
- 1 cucchiaino di senape,
- alcune gocce di salsa Worcester,
- 1 cucchiaino di aceto di vino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Mondate i cespi di indivia, asportando le foglie più esterne, lavateli, lasciateli scolare a lungo capovolti in un cestello. Quindi affettateli finemente.

Affettate sottilmente il salame e sminuzzate i gherigli di noci.

Amalgamate in una ciotola la salsa maionese con una cucchiainata di senape, poi stemperatela con qualche goccia di salsa Worcester, l'olio e l'aceto, aggiungendoli a filo e rimescolando di continuo, con un cucchiaino di legno.

Riunite in un'insalatiera l'insalata, il salame e i gherigli di noci, versate la salsina di condimento, rimescolate con delicatezza e servite subito o tenete al fresco fino al momento di portare in tavola.