

INSALATA CAMPAGNOLA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli in scatola,
- 1 cipollotto fresco,
- 170 g di tonno sott'olio,
- sedano,
- 2 mazzetti di cicorino,
- basilico,
- menta,
- 100 g di maionese,
- olio d'oliva,
- 4 filetti d'acciughe,
- sale,
- pepe.

Scolare i fagioli e sciacquarli.

Mondare il cipollotto, il sedano e il cicorino.

Lavare le verdure, quindi tagliare il cipollotto ad anelli, il sedano a fettine, il cicorino a listarelle.

Raccogliere il tutto in 1 terrina, unire il tonno sgocciolato e spezzettato e i fagioli.

Frullare le erbe aromatiche con le acciughe poi unirle alla maionese.

Versare la salsa sull'insalata, condire con un po' d'olio, mescolare bene e servire.