

# INSALATA DI FIORI DI RAVANELLO

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaino di salsa di soia,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 4 foglie di insalata lattuga (foglie grandi),
- 8 cipollotti,
- 4 coste di sedano,
- 2 carote grandi,
- 8 ravanelli.

Oltre al tempo di preparazione, è necessario tener conto di 2 ore per far riposare il preparato in frigorifero.

Mondate i ravanelli, lavateli accuratamente e tagliate quattro giri di linguette in forma di petali con la punta di un coltellino molto affilato.

Pelate il cuore dei ravanelli per lasciarne solo la parte bianca.

Versate dell'acqua fredda in una grande insalatiera, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e immergetevi i fiori di ravenello.

Grattate le carote, lavatele e tagliatele a bastoncini sottili di 4 cm di lunghezza.

Private dei fili le coste di sedano, lavatele, tagliatele a bastoncini sottili di 4 cm.

Mondate i cipollotti e tagliate una parte dei gambi, riducendoli a 6 cm circa di lunghezza.

Fate delle incisioni di 3 cm all'estremità dei gambi, lavateli accuratamente.

Lavate le foglie di lattuga e asciugatele.

Immergete le carote, il sedano e i cipollotti nell'acqua ghiacciata insieme ai fiori di ravanelli e lasciate il recipiente in frigorifero per almeno due ore, fino a quando le verdure formano dei riccioli.

Avvolgete le foglie di lattuga in un canovaccio e mettetele nello scomparto per la verdura in frigorifero.

Quando le verdure sono pronte, sgocciolatele e asciugatele con un canovaccio.

Mescolate gli ingredienti della salsa in una ciotola ed emulsionateli con una forchetta.

Aggiungete i ravanelli, le carote, il sedano e i cipollotti e mescolate delicatamente.

Rivestite un'insalatiera con le foglie di lattuga e versatevi le verdure, disponendo i ravanelli con i petali verso l'alto.

Servite subito.