
INSALATA DI LATTUGA E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo grande di insalata lattuga,
- 150 g di formaggio emmenthal,
- 200 g di carotine novelle,
- 1 uovo,
- 1 limone (succo),
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Raschiate le carotine, lavatele e tagliatele a listarelle sottilissime con l'apposito utensile. Versatele in una terrina e spruzzatele con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano. Tagliate il formaggio emmenthal a bastoncini piuttosto sottili; rassodate l'uovo, raffreddatelo sotto il getto dell'acqua fredda, sgusciatelo e tritatelo finemente. Mondate, lavate e sfogliate la lattuga. Scegliete le foglie più carnose e con queste foderate un'insalatiera. Versate al centro le carote e il formaggio e condite il tutto con abbondante olio, pepe macinato al momento e sale sbattuti insieme a parte in una scodella. Spolverizzate infine con l'uovo sodo tritato e con il prezzemolo e servite subito in tavola.