

LATTUGA AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo insalata lattuga
- 1 pompelmo
- 100 g di olive nere
- 200 g di formaggio lindenberger
- 1 cucchiaio senape
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di vino
- pepe

Pulite, lavate, asciugate un bel cespo di lattuga e dividete le foglie in pezzi non troppo grossi.

Pelate al vivo gli spicchi di un bel pompelmo carnoso (togliete, cioè, anche la pellicina bianca) e tagliateli in due; snocciate 100 g di olive nere e tagliate a dadini 200 g di Lindenberger.

In una ciotola diluite un cucchiaio di senape in 5 cucchiaini di olio e un cucchiaio di aceto; pepate e frustate leggermente. Ponete l'insalata, il pompelmo, il formaggio e le olive in una insalatiera e condite con la salsina solo al momento di portare in tavola.

Potete sostituire le olive con gherigli di noci.