

MISTO CAMPAGNOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di cipolline novelle
- 150 g di formaggio pecorino dolce
- 4 uova
- 1 mazzetto prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino rosso
- peperoncino secco macinato
- sale

Mondate le cipolline, lavatele e lessatele per circa 10 minuti in acqua salata e acidulata con 2 cucchiaini di aceto, poi scolatele.

Fate rassodare le uova per 8-10 minuti e fatele raffreddare prima di sgusciarle sotto il getto dell'acqua fredda.

Intanto mondate il prezzemolo e tritate la maggior parte delle foglie; tagliate il pecorino a tocchetti.

Riunite in un'insalatiera il formaggio, le uova tagliate a spicchi e le cipolline intere ancora tiepide.

Condite con olio, aceto, sale, pepe e abbondante prezzemolo.

Decorate con le foglie di prezzemolo lasciate intere e servite.