

INSALATA DI BARBE DI FRATE

Ingredienti per 4 persone:

- 850 g di barbe di frate,
- 1 cucchiaio di pasta di acciughe,
- 5 cucchiaini d'olio,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 limone,
- sale.

Lessare le barbe di frate.

Stemperare la pasta di acciughe nell'olio profumato con l'aglio, unire il succo del limone, intiepidire la salsa e versarla sull'insalata.

Mescolare e servire.