

INSALATA DI GINEVRA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di insalata belga,
- 300 g di mele renette,
- 300 g di patate lesse,
- 4 cucchiaini d'olio,
- 2 cucchiaini d'aceto,
- 1 cucchiaino di senape,
- 4 pizzichi di sale,
- 8-10 noci facoltative.

Lessare le patate con la buccia.

Intanto pulire l'insalata e tagliarla a pezzi, pulire le mele e farle a fettine.

Sbucciare le patate e quando saranno fredde, tagliarle a fettine.

Mettere in una ciotola olio, aceto, sale e senape.

Sbattere bene formando un'emulsione con cui condire l'insalata.

Aggiungere i gherigli di noce spezzettati.