

INSALATA DI LIMONI SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 limoni maturi,
- carciofi,
- mandorle leggermente tostate,
- 1 cucchiaino di miele,
- 2 cucchiari d'olio,
- succo di 1 limone,
- prezzemolo.

Far bollire i limoni in acqua ben salata finché diventeranno teneri.

Scolarli, lasciarli raffreddare completamente e tagliarli a pezzetti minuti.

Mescolarli a gambi e cuori di carciofi bolliti e tritati grossolanamente e a una manciata di mandorle tritate.

Condire con il miele, l'olio e il succo di limone.

Guarnire con foglie di prezzemolo e servire.