
INSALATA DI POMODORO E POMPELMO

Ingredienti:

- 3/4 pomodori non troppo maturi,
- un pompelmo o due,
- mezzo etto di fontina tagliata a dadetti,
- maionese molto piccante,
- mostarda,
- foglie di lattuga.

Sbucciate i pomodori che non devono essere troppo maturi, tagliateli a fettine e togliete tutti i semi.

Sbucciate due pompelmi, o uno solo se si tratta di una insalata per due o tre persone, tagliatelo a fettine che dividerete poi in tre.

Mescolate pomodoro e pompelmo, unitevi mezzo etto di fontina tagliata a dadetti e condite con maionese molto piccante, cui avrete aggiunto un po' di mostarda.

Tenete nel frigo e servite poi nell'insalatiera che avrete prima foderata con foglie di lattuga, lavate e tenute anch'esse nel frigo, fino al momento di presentare in tavola.