

INSALATA DI RAZZA CON MANDORLE E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di razza pulita e privata della pelle
- 1 mazzetto di crescione
- 250 g di noci fresche
- 150 g di mandorle

Per lessare la razza:

- acqua salata
- 5 cl di aceto aromatico

Per l'agresto:

- 100 g di olio d'oliva
- 50 g di succo di limone
- 6 foglie di menta tritata
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Lessate la razza nell'acqua salata e aceto aromatico.

Disponete sul piatto di portata il crescione lavato e asciugato.

Togliete la razza dal fuoco, dividetela in pezzi uniformi e trasferitela sul letto di crescione, cospargetela di noci e di mandorle.

Irrorate con l'agresto (5 cl) e servite.