

Insalata Cotta

Mondare e lavare le costole del sedano; spezzettarle e farle lessare in una casseruola con poca acqua salata per 25 minuti. A parte lessare le foglie di scarola, prima lavate, per 15 minuti. Intanto in 1 ciotola, emulsionare con 1 forchetta l'olio con l'aceto, la senape e 1 presa di sale. Scolare le verdure, tagliare a listarelle la scarola e mettere il tutto in 1 terrina, unire il formaggio tagliato a lamelle e condire con la salsa preparata.

Ingredienti

1 Gambo Sedano Tenero
1 Cespo Insalata Scarola
100 G Formaggio Gruy?re
2 Cucchiaini Senape
1 Cucchiaino Aceto Di Vino
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.