

Insalata Di Granchio (2)

Lavate e asciugate le foglie di insalata. Mondate le carote, lavatele e tagliatele a lamelle sottili di 4 x 1,5 cm. Tagliate i fagiolini a pezzetti. Immergete per un minuto le lamelle di carota nell'acqua bollente salata. Fate cuocere i fagiolini da due a tre minuti in acqua bollente. Sgocciolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Su ogni piatto, disponete due foglie di insalata trevisana e due foglie di scarola. Al centro mettete 25 g di polpa di granchio e attorno le lamelle di carota. Cospargete con i fagiolini. Mescolate in una ciotola aceto, olio, sale e pepe. Versate sull'insalata e servite. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti

Pepe
Sale
6 Cucchiari Olio D'oliva
2 Cucchiari Aceto Di Vino
8 Foglie Insalata Scarola
8 Foglie Insalata Trevisana
50 G Fagiolini
3 Carote
100 G Polpa Di Granchio

Note

Cottura: 20 minuti. Preparazione: 5 minuti.