

Insalata di uova e acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
150 g di rucola
4 uova
80 g di filetti d'acciughe sott'olio
125 g di mozzarella
100 g di barbabietola cotta
1 lattuga (80 g) cuore
2 coste di sedano (100 g)
1 cucchiaio (10 ml) di aceto bianco
1 cucchiaio (5 g) di senape
1 spicchio d'aglio
5 cucchiai (50 ml) di olio d'oliva
1 cucchiaio di sale grosso

Condimento

Tritate finemente 2 filetti di acciuga con l'aglio sbucciato. Versate in una ciotola l'aceto, la senape, il trito di aglio e acciughe, mescolate. Unite l'olio poco alla volta sbattendo con una forchetta fino a ottenere un composto cremoso (circa 2 minuti).

Preparazione

Mettete le uova in un pentolino, copritele con 1 litro d'acqua salata, portate ad ebollizione e rassodatele 8 minuti. Sgusciatele sotto acqua corrente e tagliatele a fettine di un cm. Sbucciate la barbabietola e tagliatela a cubetti di un cm. Pulite, lavate e asciugate la rucola, sedano e cuore di lattuga. Spezzettate la lattuga con le mani. Affettate le coste di sedano a rondelle spesse un cm. Tenete da parte le foglie di sedano. Tagliate la mozzarella a pezzetti di un cm e mezzo di spessore. Disponete le foglie di sedano in un'insalatiera, sistemate al centro barbabietola, rucola, sedano a pezzetti e la lattuga. Completate con le uova a fettine, le acciughe e la mozzarella. Servite con la salsa per il condimento.