



Ricetta

Insalata di sedano con lamponi e noci

Insalata gustosa, rinfrescante e croccante al punto giusto.

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

INSALATA

- 8 gambi di sedano, lasciare qualche foglia
- 1 peperoncino rosso ad anelli sottili e privato dei semi
- 1 cipollotto ad anelli sottili
- ½ mazzetto **cerfoglio, foglie spezzettate**
- ½ mazzetto **prezzemolo, foglie spezzettate**
- ½ mazzetto **dragoncello, foglie spezzettate**
- 0.5 dl **olio di colza**
- 0.3 dl **aceto di sherry**
- sale, pepe**

DECORAZIONE

- 100 g **lamponi**
- 4 C **noci tostate e salate tritate grossolanamente**

Ecco come si prepara

1 di 2

INSALATA Aprire il sedano, tagliare i gambi a fettine sottili e porre in una ciotola insieme alle foglie. Aggiungere il peperoncino e tutti gli ingredienti fino al dragoncello. Condire con olio e aceto, mescolare bene, salare.

2 di 2

DECORAZIONE Impiattare l'insalata e guarnire con lamponi e noci.

Consiglio Il contorno perfetto è un buon pane croccante.

