

INSALATA CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di patate a pasta bianca
- 300 g di punte di asparagi
- 200 g di formaggio di capra
- 150 g di insalata riccia
- 1 manciata di erba cipollina
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale



Per la maionese:

- 2 tuorli
- 1 l di succo di limone
- 2,5 dl di olio di oliva
- sale

Vino consigliato

Locorotondo bianco, servito a 11° C

Tempo: 50' - **Kcal:** 1.030 a porzione - **Difficoltà:** media

Preparazione

Pulite l'insalata e separate le foglie. Lessate le punte di asparagi per 10 minuti e fatele raffreddare. Lavate le patate e lessatele con la buccia per circa 30 minuti, quindi pelatele e affettatele a rondelle. Tagliate il formaggio a fette rotonde dello stesso spessore delle patate. Preparate la maionese iniziando a frullare il succo di limone con il sale; aggiungete i tuorli e frullate ancora. Sempre continuando a frullare versate poco a poco l'olio, in modo che la maionese monti progressivamente e raggiunga una consistenza cremosa. Sistemate le foglie di insalata nei piatti e adagiatevi sopra le patate, gli asparagi e il formaggio. Salate, aggiungete l'erba cipollina tritata e condite con l'olio. Servite l'insalata accompagnandola con la morbida maionese che avete appena preparato.

Note: Per gustarlo meglio, questo piatto va consumato freddo. L'erba cipollina è una cipolla che cresce spontanea; è usata per aromatizzare formaggi, brodi, zuppe e piatti a base di uova.