



Carote e lattuga in salsa di noci

[Del 08/12/2008 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 cespo di lattuga, 3 carote, 3 uova, 6 noci, 2 cucchiaini di senape francese, 2 cucchiaini di aceto di vino bianco, 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Immergete le uova nell'acqua bollente e lasciatele cuocere per 7 minuti, passatele quindi sotto l'acqua fredda e sgusciatele. Mettete in una ciotola i gherigli di noce tritati, il sale, il pepe, l'aceto, la senape e l'olio. Mescolate accuratamente finchè si sarà ottenuta una salsa ben emulsionata: lasciate riposare. Pulite l'insalata, lavatela bene e scolatela. Raschiate, lavate e mondate le carote, poi asciugatele. Mettete la lattuga al centro e le carote a corona in una insalatiera o su un piatto da portata. Passate al setaccio gli albumi e distribuiteli sulle carote, passate al setaccio anche i tuorli e disponeteli sulla lattuga. Servite accompagnando con la salsa di noci versata in una salsierina e decorando l'insalata con alcuni mezzi gherigli di noce.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]