



Insalate e piatti freddi



# \* Insalata Primavera con uova sode

**Per utilizzare le uova sode avanzate (utile soprattutto dopo Pasqua)**

*Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti*

## Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova sode
- 6 ravanelli
- 1 mazzetto di rucola
- ½ cipolla (la cipolla rossa dà un accento di colore)
- ad lib. 4 - 6 cetriolini sottaceto
- ad lib. crescione

### per il condimento:

- 50 g di maionese
- sale
- pepe
- aceto

### Note

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Preparazione:

Sbucciate le uova sode, tagliatele a cubetti e mettetele in una ciotola. Lavate e pulite i ravanelli e la rucola, sbucciate la cipolla. Tagliate tutto finemente e aggiungete alle uova. Se vi piacciono, sminuzzate e aggiungete anche i cetriolini. Per il condimento, versate tutti gli ingredienti direttamente sull'insalata di uova, aggiustando di sale e pepe. Lasciate riposare l'insalata di uova in frigorifero per almeno 30 minuti. Guarnite con il crescione e servite con delle patate lesse oppure del pane tostato.

**Tempo di preparazione:** ca. 15 minuti, più il tempo per lasciar riposare.

*\* vegetariano se si utilizza aceto chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina*

.....

.....

.....



©mustafa-bashari-unsplash.com