

L'insalata alle erbe aromatiche di Silvia



1 ceppo di lattuga cappuccio verde
1 ceppo di lattuga cappuccio rossa
1 finocchio
1 cipollotto
½ mazzetto di erba cipollina
½ mazzetto di menta piperita
un po' di levistico

pinoli
nocciole
zucchero

aceto aromatico
olio d'oliva
pepe, sale

1. Lavare l'insalata e spezzare le foglie. Tritare finemente le erbe e il cipollotto. Affettare con una grattugia il finocchio.
2. Tostare i pinoli in una padella, metterli da parte, tostare le nocciole e caramellarle con un po' di zucchero. Lasciar raffreddare e aggiungere all'insalata.
3. Condimento: mischiare l'olio e l'aceto balsamico, aggiustare di sale e pepe.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch