

INSALATA DI PISELLI CON FORMAGGIO DI CAPRA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 Persone				

INGREDIENTI:	
750 g	Piselli piccolissimi surgelati
2	Cipollotti
1	Lattuga
200 g	Formaggio di capra (es. "feta" greco)
3	Cucchiaini di olio extravergine d'oliva
15	Foglie di menta
1	Cucchiaino di aceto di mele
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Scottate i piselli in acqua bollente salata per pochi minuti. Teneteli un po' al dente. Scolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Mondate, lavate e sgrondate la lattuga e sistemate le foglie sul fondo di un piatto. Affettate i cipollotti e mescolateli ai piselli. Condite una salsina fatta di olio, aceto di mele, sale e pepe. Aggiungete la menta sminuzzata, mescolate. Versate il condimento sull'insalata e aggiungete il formaggio a pezzetti.