

👤 4 persone

INSALATA ICEBERG

INGREDIENTI

- 1 cespo di lattuga iceberg

per la salsa:

- 2 C aceto
- 2 pz di sale alle erbe
- 4 C olio d'oliva

👉 Se l'insalata è molto sporca lasciarla in ammollo per 2 min. in acqua con 1 cucchiaio di aceto bianco

PROCEDIMENTO

1. Mondare la lattuga eliminando le parti rovinate e non edibili (vedi filmato "Come pulire l'insalata iceberg")
2. Lavare le foglie d'insalata sotto l'acqua fredda e mettere nel cestello della centrifuga
3. Centrifugare l'insalata e spezzettare con le mani. Mettere nell'insalatiera.
4. Preparare il condimento in una ciotolina mescolando l'aceto con il sale e aggiungere in un secondo tempo l'olio d'oliva. Emulsionare bene.
5. Condire l'insalata solo poco prima di servire mescolando bene.

UTENSILI

- piatto utensili, piatto resti
- centrifuga, ciotola e posate per insalata
- ciotolina, cucchiaio