

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un cuore di insalata riccia
- Il cuore di una piccola lattuga
- Un cespo di insalata rossa
- Una costola di sedano
- Carota novella 100 gr
- 300 gr di asparagi
- 50 gr di asiago olio
- Aceto, senape, sale e pepe

## PREPARAZIONE

Mondate, lavate e sgrondate i vari tipi di insalata; raschiate le carote, lavatele e tagliatele a julienne con l'apposito utensile. Togliete la crosta al formaggio e tagliatelo prima a fette di 3 mm. di spessore e poi a bastoncini. Lavate il sedano, mondatelo e affettatelo, conservando le foglioline più belle. Eliminate la parete dura del gambo degli asparagi, lavateli bene, riuniteli a mazzetti e cuoceteli per 10 minuti circa in acqua bollente salata mettendoli in piedi con le punte fuori dall'acqua. Scolateli e lasciateli raffreddare. Disponete tutti gli ingredienti in una insalatiera e distribuite sulla superficie le foglioline di sedano tenute da parte. Mescolate 4 cucchiaini di olio con un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di senape, sale e pepe e condite l'insalata con questa salsa.

**TEMPO DI COTTURA: 0'**