

Pranzo

Insalata mimosa con misticanza

Ricetta a cura di: [Donna Moderna](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 100 gr di insalata Misticanza di Naturizia
- 6 Steli di erba cipollina
- 2 Cipollotti
- 2 uova
- 2 Sedani
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Sale e pepe q.b.



Preparazione

Disponi le **uova** in un pentolino e coprile con acqua fredda e 1/2 bicchiere di aceto.

Cuocile per 9 minuti dal momento dell'ebollizione, a fiamma molto bassa, per evitare che sbattano fra loro e si rompano. Scolale con cura e raffreddale sotto acqua fredda corrente.

Sguscia e separa tuorli da albumi, con delicatezza.

Pulisci il **sedano**, elimina base e filamenti esterni; stacca le foglie dalle coste e lava il tutto.

Trita finemente le foglie e taglia a cubetti le coste.

Spella i **cipollotti** ed elimina la parte dura dei gambi; tritali finemente.

Aggiungi coste e cipollotti tritati alla nostra [misticanza Naturizia](#) già lavata e pronta da consumare.

Riunisci 2 cucchiaini d'olio con 1 cucchiaino di aceto e poco sale e pepe in un barattolino di vetro a chiusura ermetica, chiudilo bene e scuotilo energicamente.

Apri il barattolo, aggiungi all'emulsione il trito di foglie di sedano e l'**erba cipollina** tagliuzzata con le forbici; scuoti ancora.

Condisci l'insalata, distribuiscila in 4 ciotole e cospargila con gli albumi tritati.

Passa i tuorli sodi attraverso un colino a maglie fitte, schiacciandoli con un cucchiaino e facendoli cadere direttamente nelle ciotole. Servi subito e festeggia questa festa delle donne all'insegna del gusto e della leggerezza!
