



Le Lune di Avalon

INSALATA DI RAPANELLI E PIMPINELLA

ingredienti

200 g toma di Lanzo o di formaggio fresco

120 g valeriana

2 mazzi di rapanelli

2 cucchiaini di yogurt

Aglio, sale, pepe

1 cucchiaino di senape

Aceto, olio

Rametti di pimpinella

Procedimento

Lavare i rapanelli e affettarli. Tagliare il formaggio a fette e poi ridurlo a cubetti.

Lavare e centrifugare la valeriana. Mescolare lo yogurt con la pimpinella sfogliata, unire aglio, sale, pepe, olio, aceto, senape. Amalgamare bene. Disporre nell'insalatiera il formaggio e i rapanelli, condire con la salsa e lasciar riposare per almeno due minuti.