



**Ricetta**

## Insalata di taccole con rapanelli

Crocante e colorata: l'insalata del buon umore

**20 min**

Tempo di preparazione



**80 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### SALSA

- 2 C senape a grana grossa
- 6 C aceto di mele
- 0.8 dl olio di noci o nocciole
- sale, pepe

### INSALATA

- 500 g taccole a striscioline
- 1 mazzetto rapanelli a fettine sottili
- 2 scalogni a fettine sottili **Di stagione**
- 1 mazzetto foglie di prezzemolo liscio sminuzzate

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

**SALSA** Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una salsa densa.

---

### 2 di 2

**INSALATA** Porre tutti gli ingredienti in una ciotola, condirli con la salsa e mescolare bene. Lasciar marinare per 1 ora prima di impiattare.

**Consiglio:** Il contorno perfetto è un buon pane croccante.