

# Insalata al grana

(pronta in circa 15 minuti)

## Ingredienti per 4 persone:

Un cespo di lattuga romana,  
150 gr. di cicorino,  
50 gr. di formaggio grana grattugiato,  
olio extra vergine d'oliva,  
un limone,  
sale,  
pepe.

## Procedimento:

Mondate e lavate la lattuga, eliminate l'acqua per quanto possibile, quindi tagliatela a listarelle sottilissime che trasferirete in una insalatiera,. Tagliate a listarelle il cicorino dopo averlo lavato ed eliminato per quanto possibile l'acqua. Aggiungetelo quindi alla lattuga. Mettete in una terrina il grana grattugiato, il succo di limone, sale e pepe a piacere ed i 4 cucchiai di olio. Sbattete con una forchetta fino a che il formaggio si sarà ben amalgamato con gli altri ingredienti.

Poi condite l'insalata con l'emulsione preparata mescolate e servite.

Buon appetito !!