

Insalata all'acciuga**Ingredienti per 6 persone**

- * 100 g di acciughine sott'olio
- * 1 spicchio d'aglio
- * 1 limone
- * 10 cl di olio extravergine d'oliva
- * pepe
- * sale
- * ½ mazzetto di basilico
- * 1 cetriolo
- * 1 mazzetto di rapanelli
- * 20 pomodorini
- * 1 finocchio
- * 3 cespi piccoli di indivia riccia

Emulsionate acciughe, aglio grattugiato, limone e olio. Pepate generosamente e salate poco. Travasate il condimento in una ciotola a chiusura ermetica e, in un'altra, mettete il basilico tritato. **Lavate** le verdure e tagliate il cetriolo e i rapanelli a rondelle, i pomodorini in quarti, il finocchio e l'insalata a spicchi (senza separare le foglie dalla radice). **Mettete** tutto in un contenitore da asporto con il coperchio. **Mescolate** il basilico al condimento un attimo prima di servire. **Distribuite** l'insalata nei piatti e conditela con l'emulsione alle acciughe.

**TAKE AWAY
IN TRE MOSSE**

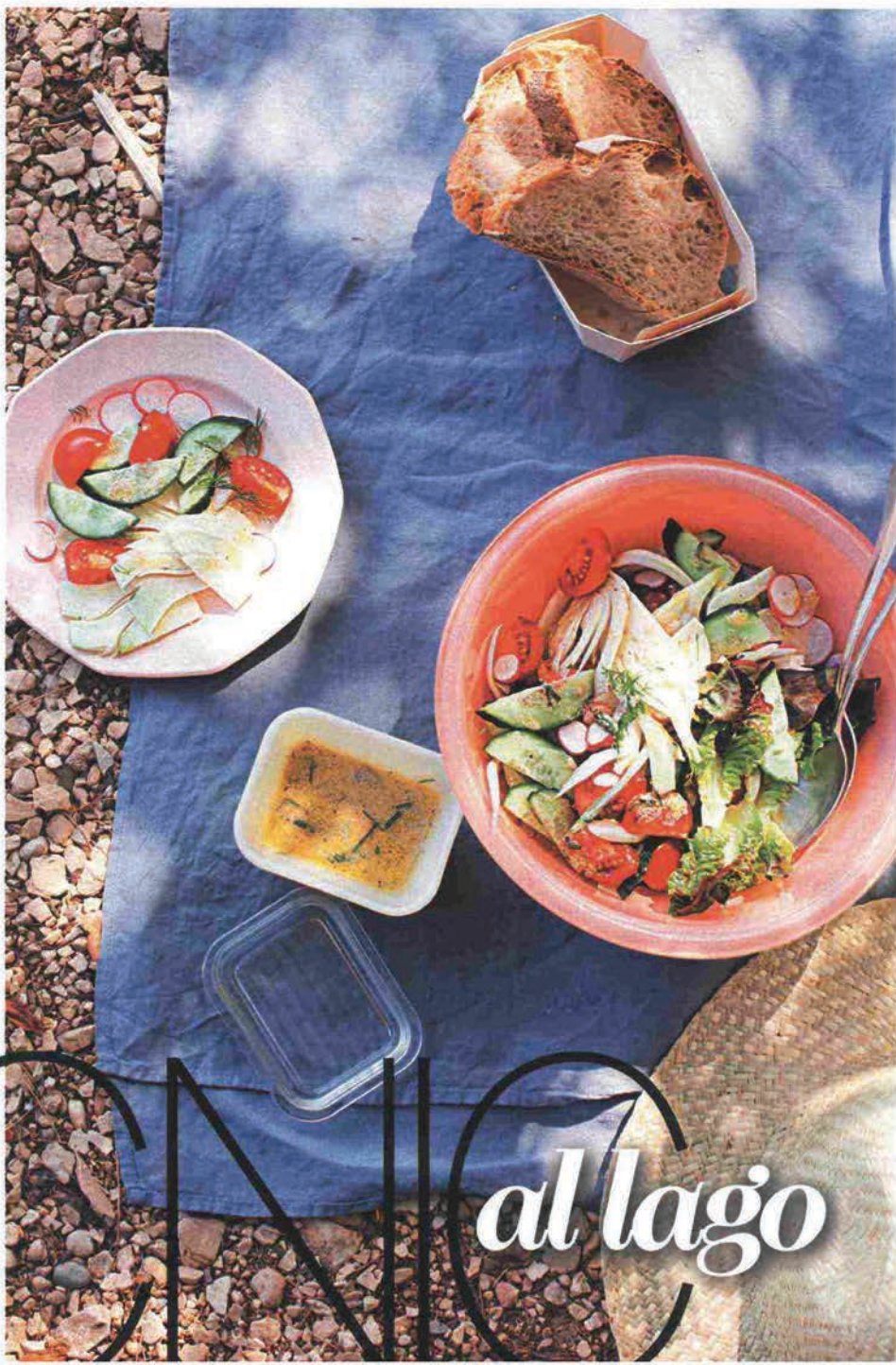
Vi servono: borsa frigo attrezzata di contenitori ermetici per insalate e frutta, torte e bibite (tescoma.it). Unite plaid e tovaglia doppiati con materiale isolante (dalani.it).

Aggiungete piatti e bicchieri chic ma infrangibili, in cristallo sintetico (mariolucagiusti.com).



Ultimi weekend fuoriporta? Una sdraio, un po' d'ombra, un telo che fa da tovaglia... E l'estate continua

a cura di Laura Savini - foto Japi



PICNIC *al lago*