

Ingredienti (per sei persone):

due o tre porri dolci

due piante di indivia riccia (scartare le foglie esterne)

100 gr. di valerianella (altrimenti detta soncino o "sarsetto")

100 gr. di tonno

100 gr. di lingua salmistrata

3 uova sode

100 gr. di robiola (Roccamerano, primo sale o mozzarella)

qualche oliva verde

qualche oliva nera

100 gr. di olio di oliva extravergine di ottima qualità

Preparazione: togliere le foglie esterne dei porri, pulirli e lavarli, indi tagliarli a rondelle finissime. Pulire l'indivia eliminando le foglie esterne e tagliando a pezzi la parte bianca. Lavare l'altra insalata separando le foglie. Sgocciolare il tonno e sbriciolarlo grossolanamente. Sgusciare e tagliare a fettine le uova sode. Tagliare a grossi dadi il formaggio. Tagliare a listarelle sottili la lingua. Snocciolare le olive verdi e nere.

Procedere, in un grande vassoio, a disporre per strati i vari ingredienti con il seguente ordine: prima l'indivia e l'insalata, poi la lingua, il tonno e il formaggio, infine il porro, le uova e le olive. Condire con un filo d'olio, il sale e poco pepe. Mescolare solo al momento di servire.