

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di Cavolo Cappuccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAVOLO CAPPUCCIO ½

CAROTE 2

SEDANO 1 costa

MAIONESE 120 gr

SALSA WORCESTERSHIRE 1 cucchiaino da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lavate il cavolo cappuccio, affettatelo a striscioline sottili che raccoglierete in un'insalatiera.

Pulite e tagliate a julienne carote e sedano, aggiungeteli al cavolo cappuccio.



2 Unite anche il cipollotto affettato a velo.



3 Insaporite il tutto con il prezzemolo tritato, sale e pepe; mescolate.



- 4 In una ciotola amalgamate alla maionese un cucchiaino di Worcester e condite l'insalata con la salsa che otterrete.



- 5 Servite l'insalata in un'insalatiera o su di un vassoio da portata.