

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di radicchio e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g radicchio rosso
2 mele granny smith
6 noci
1/2 cucchiaino senape
2 cucchiaini aceto di vino
2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mondate, lavate e scolate il radicchio, poi tagliatelo abbastanza fine. Sgusciate le noci e tagliate i gherigli a pezzettini.

Lavate le mele, sbucciatele e tagliatele a dadini o bastoncini. Condite il radicchio con sale, pepe, un cucchiaino di aceto e 2 di olio.

In una fondina sciogliete la senape con il resto dell'aceto e dell'olio, amalgamate e pepate. Disponete su un piatto di servizio il radicchio a pezzetti, completate con i dadini di mela e le noci e versate su tutto la salsa.

2 Potete guarnire con qualche fettina di mela e dei ciuffetti di radicchio.