

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata Waldorf-Astoria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di sedano rapa
250 g di mele renette
60 g di mandorle o di noci
6 cucchiari di maionese
1/2 limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cominciamo con il pulire il sedano rapa: lo sbucciamo, lo laviamo e lo tagliamo a dadini.

Dopodichè sbollentiamolo per pochi minuti (giusto per ammorbidirlo) e passiamolo sotto l'acqua corrente. Dopo averlo asciugato mettiamolo in una terrina con il succo di limone e un pizzico di sale.

Ora sbucciamo le mele, le tagliamo a dadini e le uniamo al composto di prima.

Se abbiamo tempo lasciamo riposare per un'oretta (è meglio, si mescolano i sapori!),

altrimenti uniamo la maionese, le noci, sale e pepe e serviamo magari disponendola su delle belle foglie di insalata.