

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Insalata con il ravanello

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



### INGREDIENTI

500g di ravanelli  
125g di peperone dolce bulgaro  
2 carote  
1 ½ cipolle  
50g di dzhusai (un tipo di verdura)  
una testa d'aglio  
75g di condimento per insalate  
sale e spezie a piacere

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciate i ravanelli e le carote e tagliateli in striscioline sottili, quindi cospargete con un po' di sale.

A questo punto dovete tagliare il peperone dolce bulgaro, le cipolle e l'aglio mentre dovete scottare il dzhusai. Ora dovete miscelare tutte le verdure, quindi dovete salarle, peparle e aggiungere il condimento.

Presentate questa insalata decorata con fette di peperone dolce bulgaro, ravanello e

foglie di verdura.

Condimento per l'insalata: 2 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di aceto, zucchero, pepe di Cayenna macinato e sale a piacere

Miscelare lo zucchero, il sale ed il pepe di Cayenna nell'aceto, quindi versateci l'olio a filo continuando a mescolare. Usate questo condimento per esaltare il sapore dell'insalata.