

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di Cavolo Cappuccio

di: *Cookaround*

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.