

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di mele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 mele Golden
il succo di 2 limoni
1/4 di peperone rosso
1/4 di peperone giallo
1 ramo di sedano
1 cipolla rossa
sale
pepe
olio di oliva extra vergine.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Lavare bene frutta e verdura, spremere i due limoni e versare il succo in una ciotola.



3 Tagliare le mele a pezzetti di media grandezza.



4 Metterle subito nella ciotola e girarle nel limone affinché non anneriscano.



5 Tagliare sedano e peperoni a striscioline molto sottili e aggiungerli alle mele, girare e aggiungere sale e pepe.



6 Tagliare la cipolla rossa a fettine sottilissime e aggiungerla alle mele.



7 Girare bene l'insalata e condire con l'olio extra vergine.



8 Risulterà più gustosa se riposa almeno 1 ora.

Ricetta per 6 persone.

NOTE