

CONTORNI

Insalata di cavolo

Difficoltà 

Preparazione  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Cavolo Cappuccio

500 gr

Carote

2

Sedano

1 costa

Cipollotto

1

Caprino di Latte Vaccino Cademartori

120 ml

Prezzemolo

1 ciuffo

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Sale e Pepe

Q.b.

Descrizione

L'insalata di cavolo è un piatto delicato e velocissimo da realizzare, perfetto per quei giorni in cui avete voglia di gustare una pietanza fresca senza impegnarvi troppo ai fornelli.

Realizzata con l'aggiunta di carote, sedano e cipollotto, questa è una ricetta molto popolare nei paesi anglosassoni, dove viene condita con una delicata salsa allo yogurt. Noi abbiamo scelto di sostituirla con l'aggiunta di morbido Caprino di Latte Vaccino Cademartori.

Si presta benissimo sia ad essere consumata da sola che come sfizioso contorno per secondi a base di carne o pesce. Di seguito il nostro facile procedimento!

Innanzitutto, mondate il cavolo cappuccio, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e affettatelo con un coltello realizzando dei bastoncini sottili che andrete a trasferire in una ciotola. Lavate le carote e la costa di sedano e tagliatele entrambe alla julienne, quindi unitele al cavolo assieme al cipollotto finemente tritato.

Condite con una generosa dose di olio extravergine d'oliva, insaporite con sale, pepe e prezzemolo tritato e aggiungete infine il Caprino di Latte Vaccino Cademartori tagliato a dadini. Mescolate delicatamente il tutto et voilà, l'insalata di cavolo è pronta per essere servita.