

CONTORNI

Insalata di verza

Difficoltà 

Preparazione  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Verza

200 gr

Carote

2

Caciotta Cademartori

100 gr

Olive snocciolate

5

Noci

5

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Sale e Pepe

Q.b.

Descrizione

L'insalata è un piatto incredibilmente versatile, perfetto per dare spazio alla fantasia combinando gli ingredienti in modo nuovo e originale.

Oggi vi parliamo dell'insalata di verza, un contorno invernale che ben si presta ad accompagnare i secondi di carne: abbiamo utilizzato carote, noci, olive e gustosa Caciotta Cademartori.

Se amate il sapore deciso della verza, non perdetevi questa favolosa ricetta: per prepararla vi serviranno solo 15 minuti.

Prima di tutto, eliminate le foglie esterne più dure della verza e lavate quelle buone sotto l'acqua corrente, dopodiché asciugatele, tagliatele a listarelle e trasferitele in una terrina.

Sciacquate le carote, pelatele e grattugiatele, quindi unitele alla verza insieme alle olive snocciolate e ai gherigli di noce tritati.

Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe e completate il piatto con delle scaglie di Caciotta Cademartori prima di servire.