

Coleslaw croccante



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 2 persone

Elenco ingredienti

325g di cavolo bianco, privato del torsolo
1 cipolla, pelata e tagliata in quattro
2 carote pelate
150ml di maionese (vedi ricetta)
15ml (1 cucchiaino) di aceto di vino bianco
e di pepe nero macinato al momento
30ml (2 cucchiari) di erba cipollina tritata
30ml (2 cucchiari) di noci sminuzzate

Istruzioni per la preparazione

1. Usando il food processor e il disco per sminuzzare grosso, tagliare il cavolo a grossi pezzi per inserirlo nell'apparecchio e lavorarlo.
2. Sempre con lo stesso disco, lavorare anche cipolla e carote, aggiungendole nel recipiente del food processor. Ora unire maionese e aceto e mescolare bene.



3. Condire con abbondante sale e pepe nero macinato al momento. Coprire e lasciare insaporire per un'ora.
4. Trasferire su un piatto. Guarnire con l'erba cipollina e le noci.