

## 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.