

Insalata di cavolo e barbabietola rossa



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

¼ di cavolo medio
¼ di cipolla rossa
1 carota media, pelata
1 barbabietola media cruda,
pelata
15ml (1 cucchiaio) di prezzemolo
fresco tritato
il succo di mezzo limone
30ml (2 cucchiaini) di una buona
qualita' di salsa 'French dressing'
confezionata
125 -150ml di maionese
sale e pepe nero macinato
al momento

Istruzioni per la preparazione

1. Montate l'accessorio per affettare nel robot. Inserite il coperchio e il motore. Quindi, lavorando a velocita' 3, affettate il cavolo e la cipolla rossa. Rimuovete il motore e il coperchio, e travasate il miscuglio di cavolo in una ciotola a parte.



2. Girate l'accessorio per affettare dal lato che sminuzza. Inserite il coperchio e il motore e, lavorando a velocità 3, sminuzzate la carota e la barbabietola. Rimuovete motore e coperchio e versate il composto di carota nella ciotola con il composto di cavolo. Amalgamate bene il tutto.
3. Incorporate i rimanenti ingredienti ricoprendo il composto ottenuto e servite.