INSALATA AUTUNNALE

e vinaigrette al sidro

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 8 persone

- 2 mele rosse - 300 g di cavolo rosso - 100 g di noci decorticate - ½ mazzetto di prezzemolo - 60 g di uvetta o di mirtilli rossi - 150 g di formaggio gorgonzola stagionato - VINAIGRETTE AL SIDRO : - 3 cucchiai di aceto di sidro - 3 cucchiai di succo di limone - 100 ml di olio d?oliva - sale, 5 grani di pepe

1. Lavare, sbucciare le mele ed eliminare i semi. Sciacquare il cavolo. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Affettare le mele tagliate in quattro parti e il cavolo affettato con il disco per affettare 2 mm usando il programma ROBOT. Tritare le noci nella mini bacinella.

2. Defogliare il prezzemolo, lavare le foglie e asciugarle con cura. Se si usa l?uvetta, immergerla per 5 minuti in poca acqua calda per reidratarla e poi scolarla. Tagliare il formaggio a fettine sottili.

3. In un recipiente, mescolare le mele affettate, il cavolo rosso e il prezzemolo, l?uvetta rinvenuta o i mirtilli rossi. Versare la vinaigrette, mescolare bene e aggiungere il formaggio e le noci per ultimi. Servire subito.

VINAIGRETTE AL SIDRO

1. In una ciotola, mescolare l?aceto di sidro con il succo di limone e l?olio, emulsionare e regolare di sale e pepe.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016