COLESLAW AI MIRTILLI ROSSI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 8 persone

- 3 carote (300 g) - ¼ di cavolo bianco (400 g) - ¼ di cavolo rosso(400 g) - 50 g di mirtilli rossi essiccati - 5 cucchiai di maionese (vedi la ricetta) - 1 cucchiaio di aceto di sidro o di sherry - 1 cucchiaio di senape fine - 1 cucchiaio di zucchero in polvere (facoltativo) - qualche noce tritata - sale, 5 grani di pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare e pelare le carote e grattugiarle nella bacinella media, su cui sarà stato installato il disco per grattugiare 2 mm, avvian- do il programma ROBOT, quindi mettere in un recipiente e lasciare da parte.

2. Mondare i quarti di cavolo, tagliarli a metà o in quattro parti. Affettarli con il disco per affettare 2 mm e il programma ROBOT e metterli nel recipiente insieme alle carote. Aggiungere la maionese, i mirtilli rossi essiccati, l?aceto, la senape, lo zucchero, sale e pepe.

3. Mescolare il tutto e mettere da parte al fresco per almeno 1 ora.

4. Guarnire con le noci tritate prima di servire.

Consigli del cuoco :

Per una versione più tradizionale è sufficiente togliere i mirtilli rossi che possono anche essere sostituiti con l'uvetta.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016