



Ricetta

Coleslaw di cabis rosso

Il contorno ideale per grigliate, hamburger & co

20 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

300 g **cabis rosso tagliato sottile** **Di stagione**

100 g **carote tagliate sottili o a julienne** **Di stagione**

5 C **aceto di vino bianco**

4 C **olio di colza**

1 c **senape**

1 c **sale, pepe**

2 C **mayonnaise o panna acida semigrassa**

coriandolo tritato a piacere

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Mescolare l'aceto con l'olio, la senape, il sale e il pepe, portare a ebollizione e versare sul cabis rosso e le carote, mescolare bene e lasciar riposare per circa 20 minuti. A piacere, è possibile raffinare la salsa con mayonnaise o panna acida semigrassa. Guarnire con coriandolo.

CONSIGLIO

A piacere, è possibile aggiungere noci cashew a pezzetti, zenzero fresco grattugiato o peperoncino tagliato sottile.