Ricetta

Insalata di cavolo cinese con uovo barzotto

Un tocco asiatico, croccante ma al contempo morbido e gustoso.

30 min		30 min
Tempo di preparazione		Tempo totale

Ingredienti per 4 persone

INSALATA

800 g **cavolo cinese a strisce da 1 cm di spessore** Di stagione

1 c **sale**

1 **cipolla rossa a strisce sottili** Di stagione

2 **carote alla julienne**

1 mazzetto **rapanelli a fettine sottili**

CONDIMENTO PER L'INSALATA

4 C **aceto di vino rosso**

½ c **sambal oelek**

1 C **salsa di soia**

5 C **olio di colza**

1 presa **zucchero**

sale, pepe

2 C **noci tostate salate, tritate grossolanamente**

3 rametti **prezzemolo liscio tritato grossolanamente**

UOVO BARZOTTO

2 **uova fresche a temperatura ambiente**

sale

Ecco come si prepara

1 di 3

INSALATA Salare il cavolo cinese, impastare con le mani per renderlo morbido, versarlo in una ciotola. Aggiungere la cipolla e tutti gli altri ingredienti, mescolare bene.

2 di 3

UOVO BARZOTTO Immergere con cautela le uova nell’acqua bollente, cuocere a fuoco medio per circa 6 minuti. Togliere le uova dall’acqua, farle raffreddare per 5 minuti in acqua ghiacciata. Sgusciare le uova, tagliarle a pezzetti.

3 di 3

CONDIMENTO Mescolare l’aceto e tutti gli ingredienti fino al pepe fino a formare una salsa omogenea. Versare la salsa sull’insalata e mescolare, impiattare, guarnire con noci e prezzemolo.