

CAROTE E CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carote,
- 1 cavolfiore tenero di 600 g,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 limone,
- sale.

Lavare, mondare e asciugare le carote.

Grattugiarle non troppo finemente.

Scartare le foglie più dure del cavolfiore, tagliarlo a metà ed eliminare il torsolo.

Lavarlo, asciugarlo e affettarlo.

Mettere le verdure in una insalatiera.

Preparare una salsina mescolando 5 cucchiaini di olio con 1 cucchiaino di senape, sale e succo di limone.

Versarla sulle verdure, mescolare bene e servire.