

CAVOLFIORE IN INSALATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 600 g circa,
- 2 pomodori,
- 1 cetriolo,
- 5 ravanelli,
- 2 uova sode,
- 1 cipolla,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di senape dolce,
- 4 cucchiaini di aceto di vino bianco,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1 cucchiaio di erba cipollina e prezzemolo,
- 1 cucchiaio di dragoncello e timo tritati,
- sale,
- pepe.

Pulite il cavolfiore, dividetelo a cimette e lavatelo più volte sotto l'acqua corrente; mettetelo in una casseruola piena d'acqua leggermente salata e fatelo lessare per 8 minuti; scolatelo ben al dente, lasciatelo sgocciolare e poi ponetelo in una capace insalatiera.

Versate l'olio in una terrina e sbattetelo assieme all'aceto e alla senape finché avrete ottenuto un'emulsione il più possibile omogenea; unite mezzo cucchiaino di sale, una macinata abbondante di pepe e un pizzico di zucchero; incorporate quindi una cipolla tritata finemente e le erbe aromatiche e completate la preparazione della salsa di condimento con le uova sode tritate, la polpa dei pomodori, il cetriolo e i ravanelli ridotti a minuti dadini.

Mescolate bene tutti gli ingredienti e con la salsa ottenuta condite il cavolfiore.

Servite l'insalata tiepida o fredda.