
INSALATA DI CAROTE DI PADERBORN

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- 1 cucchiaino di sale,
- 2 mele,
- 1 mazzo di ravanelli,
- 4 cucchiaini di uvetta sultanina,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 limoni (succo),
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 150 g di yogurth,
- 1/2 cucchiaino di pepe bianco.

Pulire le carote e farle cuocere per circa 15 minuti in acqua ben salata.

Tagliarle poi a dischetti sottili.

Pelare e tagliare in quattro le mele, lavare e pulire i ravanelli.

Tagliare a dischetti i quarti di mela e i ravanelli.

Selezionare l'uvetta sultanina, tritare fine il prezzemolo, sbattere insieme succo di limone, olio, zucchero, yogurth e pepe miscelando poi il tutto ai rimanenti ingredienti dell'insalata.