
INSALATA DI CAVOLO CAPPuccio

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipollotto,
- 1/2 cavolo cappuccio,
- 120 g di maionese,
- 1 cucchiaino di salsa Worcester,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate il cavolo cappuccio, tagliatelo a strisciole sottili e raccoglietele in un'insalatiera.

Pulite e tagliate a julienne carote e sedano, aggiungeteli al cavolo cappuccio.

Unite anche il cipollotto tagliato a velo, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Mescolate.

In una ciotola amalgamate alla maionese un cucchiaino di Worcester e condite l'insalata.