

INSALATA DI CAVOLO E UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cavolo verza,
- 2 carote,
- 230 g di acini di uva nera,
- 150 g di maionese,
- 150 g di yogurth,
- 1 cucchiaino di aceto di vino,
- 1/2 cucchiaio di senape di Digione,
- 2 cucchiari di erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Tagliate a listerelle molto sottili il cavolo, a fiammifero le carote, dividete in due gli acini d'uva ed eliminatene i semi. In una tazza mescolate la maionese con lo yogurth, l'aceto e la senape.

Salate e pepate.

Raccogliete in un'insalatiera il cavolo, le carote e l'uva.

Cospargete con l'erba cipollina sforbiciata e distribuitevi a cucchiariate la salsa cremosa.

Mescolate bene e servite.