

INSALATA DI CAVOLO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cavolo rosso,
- 2 finocchi,
- 150 g di formaggio groviera,
- 1 mazzetto di ravanelli,
- 4 uova,
- 1 ciuffo di erba cipollina,
- succo di limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate rassodare le uova, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele.

Tagliate le foglie del cavolo a striscioline, lavatele, asciugatele, mettetele in un'insalatiera; sopra distribuite il formaggio a dadini, i finocchi a filetti dopo averli privati delle foglie più dure; le uova sode a rondelle.

Emulsionate il succo del limone con olio, sale, pepe, un ciuffo di erba cipollina tritata e condite l'insalata.

Decorate con i ravanelli lavati e asciugati, tagliati a fiore.

Servite subito.