

Ricetta

Insalata di mele e rafano

Dolce, piccante, croccante: un sapore incredibile

25 min

Tempo di preparazione



25 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

INSALATA

- 250 g rafano bianco a fettine di circa ½ mm di spessore **Di stagione**
- 200 g mela acidula, p. es. Braeburn, a fettine di circa ½mm di spessore
- 1 peperone giallo a fettine sottili

CONDIMENTO PER L'INSALATA

- 3 C aceto di mele
- 1 C senape a grani
- 1 c miele
- 3 C olio di colza
- sale, pepe
- 40 g noci tostate tritate grossolanamente
- 3 rametti timo

Ecco come si prepara

1 di 2

INSALATA Mescolare accuratamente rafano, mela e peperone in una ciotola.

2 di 2

CONDIMENTO PER L'INSALATA Mischiare l'aceto e tutti gli ingredienti fino al pepe. Versare la salsa sull'insalata, impiattare. Guarnire con noci e timo.