

Insalata alla waldorf (Antipasto)



Preparazione

Tagliare a pezzetti i gambi di sedano. Tagliare a cubettini la mela. Tagliare l'insalata a pezzettini. Mescolare l'insalata con il sedano e la mela e aggiungere un cucchiaino di senape. Aggiungere due cucchiari di maionese. Tritare i gherigli di noce e aggiungerli nell'insalatiera. Spremere il succo di mezzo limone sull'insalata. Aggiungere sale e olio e mescolare per bene. Ecco pronta l'insalata alla Waldorf, ottimo antipasto leggero e saporito.

Consigli

Per bilanciare al meglio i sapori presenti all'interno dell'insalata alla Waldorf, in genere, andrebbero scelte mele contraddistinte da un sapore un po' più aspro.

Curiosità

Questa fresca insalata deve il suo nome allo chef del famoso hotel Waldorf-Astoria, un luogo simbolo della belle époque a New York.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Insalata 200 grammi

Mele 100 grammi

Sedano 100 grammi

Noci 100 grammi

Maionese

Senape

Succo di limone

Olio

Sale