

INSALATA DI CASOLÉT MELE, CAPPUCCIO, E CUMINO



Ingredienti:

300 g cavolo Cappuccio

2 mele

200 g formaggio "Casolét"

q.b. semi di cumino

5 cucchiaini olio extravergine di oliva

2 cucchiaini aceto

q.b. sale

q.b. pepe



INSALATA DI CASOLÉT MELE, CAPPUCCIO, E CUMINO



Procedimento:

Taglia sottilmente il cavolo cappuccio con l'aiuto di una mandolina. Pela le mele, toglilo il torsolo e taglialo a cubetti piuttosto piccoli. Riduci in cubetti anche il Casolèt. In una coppa versa il cavolo cappuccio, le mele, il cumino, il sale, il pepe, l'aceto e l'olio. Con le mani pulite condisci l'insalata. Se usi le mani al posto del classico metodo con cucchiaio e forchetta i sapori si amalgameranno in maniera migliore.



INSALATA DI CASOLÉT MELE, CAPPuccio, E CUMINO



Procedimento:

Alla fine unisci il Casolét.

Ti consigliamo di attendere circa 10 minuti prima di gustarla.
Se vuoi dare un tocco più deciso all'insalata, aggiungi anche qualche gheriglio di noce, ci stanno molto bene.

