



Categoria: Portate - Antipasti




Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:**

 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di raffreddamento

L'insalata capricciosa è un antipasto simile all'insalata russa, poiché ha una base di maionese che viene mischiata a verdure come le carote e il sedano rapa, tagliate però alla Julien. Le versioni dell'insalata capricciosa sono innumerevoli, con aggiunte di ingredienti di ogni tipo: gamberetti, peperoni, prezzemolo, pollo, capperi, cetriolini sott'aceto. Sostanzioso e molto gustoso, questo antipasto è abbastanza calorico per la presenza di prosciutto, formaggio e maionese; preparatelo quindi con moderazione, magari in occasioni particolari!

Ingredienti

» Aceto di vino bianco 1 cucchiaino	» Sale q.b.
» Carote 100 gr	» Sedano rapa 100 gr
» Groviera 50 gr	» Senape 1 cucchiaino
» Prosciutto cotto 50 gr	» Maionese 300 ml

Preparazione

Lavate e pelate le carote e il sedano rapa, poi tagliateli alla Julien; metteteli in una ciotola e aggiungete l'aceto, un pizzico di sale e mescolate bene. Tagliate a listarelle sottili anche il Groviera e il prosciutto cotto, dopodiché aggiungeteli alle verdure, ed incorporate per ultime la maionese e la senape; amalgamate molto bene gli ingredienti e mettete il tutto in frigorifero per almeno un'ora. Servite l'insalata capricciosa fredda.

Consiglio

Per alleggerire questo antipasto, potreste usare della maionese light, o mischiarla con dello yogurt bianco compatto.

