



Insalata di verza

[Del 15/01/2009 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 cavolo verza di media grossezza, 2 uova e 1 tuorlo, ½ cucchiaino di senape, il succo di mezzo limone, ½ bicchiere di latte intero, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, sale.

Rassodate due uova facendole cuocere per una decina di minuti in acqua bollente, passatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Lavate accuratamente il cavolo verza, eliminate il torsolo centrale e pareggiatelo. Scavatelo delicatamente con un coltellino, togliendo tutta la parte centrale in modo che le foglie esterne formino una coppa. Tagliate le foglie centrali a filetti molto fini e metteteli in una insalatiera. Versate il rimanente tuorlo crudo in una scodella, unite l'aceto e un pizzico di sale e incominciate a mescolare. Aggiungete poco per volta e a filo l'olio, mescolando prima lentamente e poi sempre più velocemente. Quando la maionese è pronta unite il succo del mezzo limone e la senape; aggiustate di sale e versate nella salsa piano piano il latte. Condite con la salsa i filettini di cavolo, mescolate bene e versate il tutto nel cavolo svuotato precedentemente e adagiato in una grande insalatiera. Tagliate le uova sode a spicchi con la lama bagnata di un coltello, facendo attenzione a non farle sbriciolare, e distribuiteli sulla superficie del cavolo solo pochi istanti prima di servire in tavola.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]