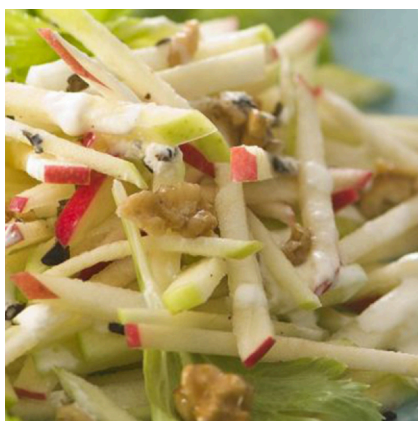


Pranzo

Insalata waldorf



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	2	Media



Ingredienti

- 1 confezione di Iceberg
- 2 mele granny smith
- 70 g noce gherigli
- 1 cucchiaino di tartufo nero
- 1 cucchiaino di olio di noci
- 60 g succo di mela trasparente
- 80 g yogurt intero
- 80 g creme fraiche
- 60 g miele
- sale q.b.
- q.b. pepe di Cayenna
- 40 g sedano foglie

- 1 cucchiaio di succo di limone



Preparazione

Per realizzare la ricetta della insalata Waldorf inizia col preparare lo **sciropo** sciogliendo in un pentolino il **miele** nel **succo di mela**. Unisci **1 pizzico di sale e di pepe di Cayenna**, mescola e immergi i gherigli interi nello sciropo; mescola per 30 secondi. Toglili dal fuoco e falli riposare per 20 minuti nello sciropo. Scolali su un foglio di carta da forno, piegalo a metà e batti con il pestacarne per spezzettare i **gherigli**.

Prepara il condimento: unisci in un'ampia ciotola **la creme fraiche, lo yogurt e il succo di limone**. Aggiungi l'**olio di noci, 1 pizzico di sale e 1 pizzico di pepe macinato**. Amalgama e incorpora metà del tartufo nero grattugiato grossolanamente. Copri con pellicola e tieni al freddo.

Lava bene le **mele**, elimina il torsolo e riduci la polpa (con ancora la buccia) a julienne con il coltello. Pulisci e taglia a bastoncini sottili anche il **sedano**, aggiungilo alle mele, mescola e incorpora il tutto al condimento preparato e lasciato raffreddare.

Allarga le [foglie di Iceberg Naturizia](#) formandone uno strato. Metti l'insalata Waldorf al centro del piatto, sopra l'Iceberg. Cospargi il tutto con le **noci caramellate** preparate e il **tartufo** rimasto. Servi subito, guarnendo con **foglioline di sedano** fresche.
