

CONTORNO DI CAVOLFIORE E ARINGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cavolfiore,
- 2 filetti di aringa affumicata,
- 2 cucchiaini di aceto di mele,
- 1 cucchiaino di salsa Worcester,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- poco sale,
- 10 olive verdi.

Dividere in cimette il cavolfiore, lessarlo in acqua salata e scolarlo ancora croccante.

Snocciolare le olive e tagliarle a rondelle.

Tagliare a pezzetti le aringhe.

In un'insalatiera mescolare cavolfiore, olive e aringhe.

In una ciotola emulsionare l'aceto con la salsa worcester, 5 cucchiaini di olio e poco sale.

Versare la salsina sull'insalata, mescolare e far riposare un po' prima di portarla in tavola.