

INSALATA DI CAVOLO

Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 cavolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 filetti d'acciughe,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- sale.

Pulite il cavolo, eliminando le foglie esterne, lavatelo accuratamente, sgocciolatelo e asciugatelo.

Tagliatelo a listarelle sottili e mettetelo in un'insalatiera.

Mettete l'olio in una casseruola con l'aglio tagliato a fettine, ponetelo sul fuoco e, quando l'aglio comincia ad assumere un leggero colore dorato, aggiungete i filetti d'acciughe tagliati a pezzetti che fate sciogliere lentamente.

Unite l'aceto, lasciate cuocere 2 o 3 minuti e versate sul cavolo.

Mescolate e lasciate riposare mezz'ora prima di servire.