

Insalata di wurstel



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Taglia a rondelle i wurstel a fettine sottilissime i ravanelli e a dadini l'emmental.

Riunisci in un'insalatiera questi ingredienti e condisci con una vinaigrette di olio, limone, sale, pepe e timo. Mescola bene e lascia riposare in frigorifero per circa 30. Servi accompagnando, a piacere, con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 3 grandi wurstel
- 200 g di emmental in un solo pezzo
- 5-6 ravanelli
- 3 cucchiaini di olio EV
- 1/2 limone
- timo
- sale e pepe

