

## INSALATA DI CAVOLO ROSSO E ARANCE

Ricetta Nu.: 11.2-13  
Data: 15.01.2013

### Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

500 g Cavolo rosso  
50 g Noci, dimezzate  
1 x Condire (sale)  
**Ingredienti per la salsa**  
0.5 dl Olio di nocciola  
50 g Scalogno  
5 g Aglio  
10 g Zenzero  
1 dl Succo di arance  
2 dl Vino rosso da cucina  
0.5 dl Aceto di vino rosso  
**Guarnizione**  
200 g Arance

#### Mise en place

- Tagliare il cavolo rosso a fettine sottili
- Tritare le noci grossolanamente
- Tritare l'aglio e lo scalogno
- Grattugiare finemente lo zenzero
- Tagliare l'arancia a fette

#### Preparazione

- Saltare le noci con l'olio e colorare leggermente
- Aggiungere lo scalogno, l'aglio e lo zenzero
- Lasciare soffriggere brevemente e condire
- Aggiungere la spremuta di arancia, il vino rosso, l'aceto di vino rosso e lasciare ridurre a metà
- Versare la salsa calda sul cavolo rosso e lasciare raffreddare
- Servire con le fette di arancia

#### Osservazione

- Si consiglia di preparare l'insalata con 24 ore d'anticipo