



## Insalata di sedano e peperoni



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

### Ingredienti

- 300 g di sedano
- 30 g di gherigli di noci
- 100 g di carote
- 10 foglie di basilico
- 300 g di peperoni rossi
- 70 g di olio extravergine di oliva
- 60 g di senape di Digione
- Un limone (succo)
- 10 g di miele
- Sale q.b.

### Preparazione

Lava 300 g di sedano, toglì i filamenti più duri, taglialo a pezzi di 2 cm e metti nel boccale con 30 g di gherigli di noce, 100 g di carote pelate a tagliate a pezzetti di circa 3 cm, 10 foglie di basilico e trita **5 Sec. Vel 5**.

Trasferisci in un'insalatiera e tieni da parte.

Inserisci nel boccale, senza sciacquarlo, 300 g di peperoni rossi lavati e tagliati in pezzi di 6 cm circa. Trita **5 Sec. Vel. 4**.

Uniscili al resto dell'insalata.

Senza sciacquare il boccale, metti dentro 70 g di olio extravergine di oliva, 60 g di senape di Digione, il succo di un limone, 10 g di miele, una presa di sale ed emulsiona **20 Sec. Vel. 7**.

Versa il condimento sull'insalata, mescola e servi.

### Consigli

Se preferisci ortaggi tagliati più fini, metti nel boccale pezzi più piccoli. Se li preferisci più grossi, tagliali in pezzi più grandi.

Assaggia il condimento prima di condire l'insalata e, se serve, aggiusta di sale.

I peperoni tenderanno a rilasciare liquido: se prepari l'insalata in anticipo, non condirla subito ma al momento di servirla.

