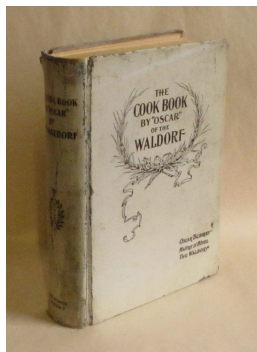


# Insalata Waldorf – mad men



La **Waldorf Salad**, una tra le insalate più famose al mondo, fu creata dal maître d'hotel **Oscar Tschirky** nel 1893 in occasione di un ricevimento privato per l'upper class newyorchese al **Waldorf Astoria Hotel** della Fifth Avenue.



Dopo averne perfezionato la ricetta il maître la inserì, nel *The Cook Book by Oscar The Waldorf*, raccolta delle ricette più amate dell'Hotel, uscito nel 1896.

Esistono molte varianti alla ricetta, ma originariamente l'insalata prevede l'uso, in parti uguali, di sedano rapa e mela, con la sola aggiunta di maionese; soltanto in seguito verrà arricchita con i gherigli di noci e panna acida.

Molto in voga in tutta l'America tra gli anni '40 e i '60 viene citata da **Cole Porter** in una canzone, *You're the Top*, dove tra un «you're the Louvre Museum» e un «you're a Shakespeare's sonnet» ci infila anche un «you're the Waldorf Salad, you're the top!»

In *Marriage of Figaro*, terza puntata della prima stagione di *Mad Men*, è uno dei piatti preparati da Betty Draper – moglie di Don Draper l'affascinante direttore creativo dell'agenzia pubblicitaria Sterling-Cooper – per il rinfresco del compleanno della sua primogenita Sally.

**Ingredienti per 4 persone**

**Insalata Waldorf Mad Men**



Mele rosse 200 g  
Maionese 160 gr  
Sedano 150 g  
Gherigli di noci 150 g  
Lattuga 1/2 cespo  
Limone 1/2

### **Preparazione:**

Spremete il limone e mescolate il succo alla maionese.

Sbucciate ed eliminate il picciolo alle mele, tagliatela a dadini.  
Pulite il sedano e tagliatelo a rondelle.

In una ciotola capiente mescolate le mele, il sedano e i gherigli di noce con il mix di maionese.

Per ultimo aggiungete l'insalata.

Servite.



## Note

- Preparate l'insalata pochi minuti prima di servirla
- Preferite mele acidule