INSALATA COLORATA CON STRACCETTI DI SOIA GARDEN GOURMET

INGREDIENTI

2 PORZIONI

FACILE

1 confezione di Straccetti di Soia Garden Gourmet

2 carote grandi, sbucciate

1 zucchina, lavata

1 barbabietola, sbucciata

semi di girasole e di zucca

1 Cucchiaio di Miele

1 Cucchiaio di aceto di vino bianco

1 Cucchiaio di Olio d'oliva/ EVO

Per tutti i nostri Expemerimentariani, crea un po' di divertimento nel tuo piatto con la nostra insalata di verdure a spirale con pezzi leggermente arrostiti. Usa tutte le tue verdure preferite e lascia che la tua creatività parli.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Taglia le verdure

Taglia le verdure lavate e sbucciate per formare una bella insalata colorata. Noi le abbiamo tagliate a forma di spirale.

2. Prepara il condimento

Unisci insieme il miele e l'aceto in una ciotola e continua a mescolare mentre aggiungi l'olio a filo a filo. Aggiungere il prezzemolo tritato e sale e pepe a piacere.

3. Versare il condimento sopra le verdure

Versa il condimento appena preparato sopra le verdure che hai tagliato in precedenza. Fai in modo che il condimento venga distribuito sulle verdure in modo omogeneo e lasciale marinare.

4. Cuocere gli straccetti di soia Garden Gourmet

Mentre le verdure stanno marinando nel condimento, cuoci gli straccetti di soia Garden Gourmet secondo le istruzioni riportate sulla confezione, in padella o in forno.

5. Quasi pronto da servire!

Distribuisci la tua insalata di verdure in 2 ciotole e aggiungi sopra i gli straccetti di soia ancora caldi. Aggiungere semi, sale e pepe a piacere.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT