INVOLTINI PRIMAVERA CON FILETTI VEGETALI NATURE

4 PORZIONI | 17 MIN | FACILE

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Filetti Vegetali Nature

8 carte di riso

80 g di cavolo rosso

120 g di cetriolo

40 g di lattuga romana

15 g di germogli di cipolla

Dai una svolta al tuo solito pranzo con questi involtini primavera in stile asiatico con Filetti Nature! Facili, veloci e vegetariani. Da non perdere!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate i Sensational Filetti Garden Gourmet

Preparate i Garden Gourmet Sensational Filetti secondo le istruzioni sulla confezione.

2. Tagliate le verdure

Lavate e tagliate il cetriolo a listarelle e il cavolo rosso a julienne.

3. Idratate la carta di riso

Idratare la carta di riso in acqua fredda per 10-15 secondi (secondo le istruzioni sulla confezione) e disporla su un piatto. Prepara gli involtini uno per uno in modo che non si secchino.

4. Disponete gli ingredienti sulla carta di riso e formate i vostri roll!

Mettere al centro la lattuga, i germogli di cipolla, il cetriolo, i Filetti Nature e il cavolo rosso. Inumidite le dita con acqua, piegate i lati verso il centro e arrotolate. Suggerimento: servire con salsa di soia.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT