NUGGETS CON PATATE DOLCI ARROSTO E INSALATA

4 PORZIONI | 40 MIN | FACILE

INGREDIENTI

2 confezioni di Nuggets Garden Gourmet

4 patate dolci

150 g di lattuga mista

3 pomodori

1 cetriolo

1 peperoncino rosso (tritato finemente)

1 spicchio d'aglio

3 cucchiai (40 g) di arachidi tostate

4 cucchiai di aceto

4 cucchiai di olio d'oliva

Crocchette vegetariane con patate dolci arrosto e un'insalata di pasto con salsa di arachidi, facili da cucinare, deliziose da mangiare!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preriscaldate il forno

Preriscaldare il forno a 200°C.

2. Cuocete le patate dolci

Cospargere le patate dolci con pepe, sale e 2 cucchiai di olio d'oliva. Mettere le patate dolci in forno e grigliare per circa 25 minuti fino a quando non saranno morbide e cotte.

3. Preparate le verdure

Dividere la lattuga in 2 piatti, tagliare i pomodori a pezzi e raschiare il cetriolo a fette lunghe.

4. Disponete le verdure sulla lattuga

Dividere il cetriolo, il pomodoro e le patate dolci sulla lattuga.

5. Preparate il condimento

Mescolare 2 cucchiai di olio con l'aceto, il peperoncino e l'aglio. Condire con sale e pepe.

6. Cuocete i Nuggets e assemblate l'insalata

Friggere i Nuggets Garden Gourmet nel resto dell'olio e tritare grossolanamente le arachidi. Distribuire le crocchette e le arachidi sulle insalate e condire con il condimento.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT