

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

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Preriscaldare il forno

Preriscaldare il forno a 200°C.

### 2. Cuocere 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. Preparare 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. Preparare il condimento

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

### 6. Cuocere i Nuggets e assemblare 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](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**