INSALATA DI PASTA VEGETARIANA CON VUNA

INGREDIENTI

2 PORZIONI | 15 MIN | FACILE

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna

160 g di penne integrali o di farro

1 cipolla rossa piccola

1/2 cetriolo

125 g di pomodorini

1 barattolo di mais (140 g di peso sgocciolato)

1 limone biologico

sale e pepe

Se state cercando ispirazione per il pranzo, dovreste provare questa insalata di pasta fatta con Vuna Garden Gourmet. È facile, veloce e deliziosa!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate la pasta al dente

Cuocete la pasta secondo le istruzioni sulla confezione in abbondante acqua con un po' di sale 'al dente'. Scolare e sciacquare con acqua fredda.

2. Preparate le verdure

Nel frattempo tritate finemente la cipolla, tagliate in sei il cetriolo per il lungo e poi a pezzi e i pomodori in quarti. Scolate il mais.

3. Assemblate gli ingredienti e gustate!

Condite la pasta con le verdure. Condite l'insalata con succo di limone, scorza di limone grattugiata finemente, sale e pepe.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT