

INGREDIENTI

- 1 confezione di Garden Gourmet Vuna
- 4 cetrioli
- 3 piccole barbabietole bollite
- 2 cespi di foglie di lattuga romana
- 4 ravanelli
- 1 limone
- Un po' di sale e pepe
- Un mazzetto di aneto (per condire)
- Un mazzetto di menta (per condire)
- 2 cucchiaini di yogurt vegetale (per condire)
- 2 cucchiaini di maionese vegana
- 1 spicchio d'aglio (per condire)



Preparate e gustate questa insalata vegetariana facile e rinfrescante in pochi minuti! Ha tutto il meraviglioso sapore del Vuna combinato con la consistenza croccante delle verdure!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate l'insalata di Vuna

Tagliate i cetrioli a fette e le barbabietole a spicchi. Amalgamateli leggermente con il Vuna Garden Gourmet. Condite con olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe e qualche rametto di aneto tritato finemente.

2. Distribuite l'insalata su della lattuga romana

Disponete le foglie di lattuga romana su un piatto da portata e distribuitevi sopra l'insalata.

3. Preparate il condimento

Per il condimento, mescolate la maionese e lo yogurt e aggiungere aneto, menta e aglio tritati finemente.

4. Condite e gustate!

Diluite leggermente il condimento con acqua se è troppo denso per versarlo. Versate il condimento sull'insalata e guarnite con altre fette di aneto e ravanello.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT