

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Straccetti Grigliati

500 g di asparagi verdi

250 g di pomodorini

75 g di rucola

150 g di feta vegana

1 cucchiaio di capperi

12 olive nere

Un po' di basilico per guarnire

Un filo d'olio d'oliva

Un po' di sale

Un po' di aceto balsamico

Un po' di pepe



2 PORZIONI



20 MIN



FACILE

Questa ricetta è un contorno perfetto per qualsiasi barbecue: gli Straccetti grigliati di soia Garden Gourmet cotti sulla griglia, gli asparagi croccanti, la feta cremosa e le erbe aromatiche sono un perfetto mix di consistenze e sapori. Provare per credere!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate le verdure

Tagliate gli asparagi e tagliate a metà i pomodori.

2. Cuocete gli Straccetti di soia grigliati e gli asparagi

Cuocete gli Straccetti di soia grigliati Garden Gourmet in un po' d'olio in una padella sul barbecue. Grigliate gli asparagi e condite con sale e pepe.

3. Disponete le verdure su un piatto

Disponete la rucola su un piatto e distribuitevi sopra i pomodorini, le olive e i capperi. Mettete gli asparagi di fianco e sbriciolate sopra della feta vegana.

4. Condite, servite e gustate!

Adagiate sopra gli Straccetti di soia grigliati, irrorate con aceto balsamico e olio d'oliva e guarnite con basilico.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT