INSALATA ESTIVA CON STRACCETTI DI SOIA GRIGLIATI

2 PORZIONI | 20 MIN | FACILE

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

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