LO SPEZIALE

Insolita insalata

Con confettura di Azzeruoli

lospeziale.bio

Insolita insalata

INGREDIENTI

Lattuga *1 cespo* | **Sedano** *q.b.* | **Cetrioli** *q.b.*
Pomodori *q.b.* | **Carote** *q.b.* | **Peperoni** *q.b.* | **Cipolla** *q.b.*
Olio evo *q.b.* | **Aceto** *q.b.* | **Confettura di Azzeruoli** *q.b.*

PROCEDIMENTO

Lavate bene l'insalata, dividete le foglie e mettetele in un'insalatiera.
Lavate tutte le altre verdure. Togliete le foglie al sedano e alle carote; pelate le carote, la cipolla e i cetrioli.
Eliminate dal peperone i semi e tagliate tutte le verdure a fettine dopo averle lavate.
Potete arricchire l'insalata aggiungendo delle mozzarelline, formaggi a pezzetti, come feta o tofu, frutta secca e semi.
Condite con olio ed aceto, balsamico se preferite, e la **confettura di Azzeruoli.**

Confettura di Azzeruoli
Monastero Dominus Tecum
Scansiona e acquista.

VOXART.IT