

INSALATA DI PRIMAVERA CON STRACCETTI GRIGLIATI

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Straccetti Grigliati
1 caspo di lattuga
1 mazzo di ravanelli
100 g di taccole
300 g di asparagi verdi
100 ml di yogurt
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di dragoncello essiccato
succo di mezzo lime

 2 PORZIONI

 10 MIN

 FACILE

Questa deliziosa ricetta vegetariana è piena di verdure e Straccetti grigliati Garden Gourmet a base vegetale, un'ottima cena pensata per essere gustata da tutti!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate l'insalata

Pulire e tagliare a striscioline le foglie di insalata. Distriburla su 4 piatti.

2. Preparate le verdure

Mondare i ravanelli, lasciando un pezzetto di gambo e tagliandoli a metà in lunghezza. Portare a ebollizione una pentola d'acqua e far bollire le taccole per 1 minuto, scolare e sciacquare. Tagliare i cipollotti a rondelle e versare tutte le verdure sulla lattuga.

3. Preparate gli Straccetti Grigliati e gli asparagi

Riscaldare una padella per grigliare. Versare gli asparagi con 2 cucchiaini di olio e arrostiti per circa 5 minuti, girando di tanto in tanto. Nella stessa padella cuocere gli Straccetti Grigliati di Garden Gourmet seguendo le indicazioni riportate nella confezione.

4. Preparate il condimento, servite e gustate con una baguette a fette

Nel frattempo preparare il condimento mescolando lo yogurt, il parmigiano, la senape, il dragoncello e il succo di lime. Mettere gli Straccetti Grigliati Garden Gourmet e gli asparagi sull'insalata e aggiungere il condimento. Accompagna l'insalata con una baguette tagliata a fette.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**