

INSALATA DI SPINACINO CONDITA AL MELOGRANO CON VEGGIE BURGER

INGREDIENTI

2 confezioni di Garden Gourmet
Veggie Burger Lenticchie&Carote

1 melanzana

150 g di spinacino

2 cucchiaini di menta fresca, tritata
grossolanamente

4 cucchiaini di semi di melograno

60g di formaggio di capra semi-
morbido, sbriciolato

sale

35 ml di olio d'oliva

35 ml di melassa di melograno

1 cucchiaino di senape

 4 PORZIONI

 20 MIN

 FACILE

Una ricetta perfetta e vegetariana per il pranzo? Il nostro Burger di Lenticchie Garden Gourmet con insalata di spinacino e condimento al melograno.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Prepara le melanzane

Tagliare le melanzane a fette e cospargere di sale. Coprire con un foglio di carta assorbente da cucina e lasciar riposare per almeno 15 minuti in modo che l'umidità fuoriesca.

2. Prepara il condimento

Nel frattempo unisci gli ingredienti per il condimento: olio d'oliva, melassa di melograno e senape.

3. Griglia le melanzane

Asciugare le fette di melanzane con carta da cucina e spennellare con olio d'oliva. Grigliare le fette di melanzane su entrambi i lati.

4. Cuoci il Burger di Lenticchie e Carote

Preparare i Veggie Burger di Lenticchie e Carote Garden Gourmet secondo le istruzioni sulla confezione.

5. Condire l'insalata

Metti lo spinacino in un sacchetto di plastica e aggiungi il condimento. Una volta chiuso il sacchetto, scuotere velocemente per qualche secondo fino a che sarà tutto ben mescolato. Distribuire gli spinaci su quattro piatti e aggiungere le fette di melanzane grigliate.

6. Impiattamento

Aggiungere all'insalata e alle melanzane la menta tritata e i semi di melograno. Aggiungi il formaggio di capra, se lo desideri. Servi l'insalata con i Veggie Burger di Lenticchie e Carote.

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