

INSALATA DI PASTA VEGETARIANA CON VUNA

INGREDIENTI

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna
160 g di penne integrali o di farro
1 cipolla rossa piccola
1/2 cetriolo
125 g di pomodorini
1 barattolo di mais (140 g di peso
sgocciolato)
1 limone biologico
sale e pepe

 2 PORZIONI

 15 MIN

 FACILE

Se state cercando ispirazione per il pranzo, dovrete provare questa insalata di pasta fatta con Vuna Garden Gourmet. È facile, veloce e deliziosa!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate la pasta al dente

Cuocete la pasta secondo le istruzioni sulla confezione in abbondante acqua con un po' di sale 'al dente'. Scolate e sciacquare con acqua fredda.

2. Preparate le verdure

Nel frattempo tritate finemente la cipolla, tagliate in sei il cetriolo per il lungo e poi a pezzi e i pomodori in quarti. Scolate il mais.

3. Assemblate gli ingredienti e gustate!

Condite la pasta con le verdure. Condite l'insalata con succo di limone, scorza di limone grattugiata finemente, sale e pepe.

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