

INGREDIENTI 2 PORZIONI 15 MIN FACILE

1 confezione di Garden Gourmet Vuna

4 cetrioli

3 piccole barbabietole bollite

2 cespi di foglie di lattuga romana

4 ravanelli

1 limone

Un po' di sale e pepe

Un mazzetto di aneto (per condire)

Un mazzetto di menta (per condire)

2 cucchiai di yogurt vegetale (per condire)

2 cucchiai di maionese vegana

1 spicchio d'aglio (per condire)

Preparate e gustate questa insalata vegetariana facile e rinfrescante in pochi minuti! Ha tutto il meraviglioso sapore del Vuna combinato con la consistenza croccante delle verdure!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Preparate l'insalata di Vuna**

Tagliate i cetrioli a fette e le barbabietole a spicchi. Amalgamateli leggermente con il Vuna Garden Gourmet. Condite con olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe e qualche rametto di aneto tritato finemente.

2. Distribuite l'insalata su della lattuga romana

Disponete le foglie di lattuga romana su un piatto da portata e distribuitevi sopra l'insalata.

3. Preparate il condimento

Per il condimento, mescolate la maionese e lo yogurt e aggiungere aneto, menta e aglio tritati finemente.

4. Condite e gustate!

Diluite leggermente il condimento con acqua se è troppo denso per versarlo. Versate il condimento sull'insalata e guarnite con altre fette di aneto e ravanello.

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