



CUCINA CON NOI!

Insalata multicolore con fagiolini, uova ed Emmental

INGREDIENTI

400 g di Fagiolini Finissimi Orogel

4 pomodori costoluti piccoli

1 cuore di lattuga

4 uova

2 coste di sedano

1 cipolla rossa

100 g di Emmental a fette sottili

12 olive taggiasche

1 cucchiaio di capperi sott'aceto

1 cucchiaino di Scalogno Orogel

1 cucchiaio di senape in grani

germogli

aceto bianco

olio extravergine d'oliva



15



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocete i fagiolini in acqua salata per 5 minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare.
- 2 Lessate le uova per 7 minuti a partire dall'ebollizione, scolatele, raffreddatele sotto acqua corrente e sgusciatele. Pulite la lattuga e spezzettatela, tagliate il sedano a julienne e la cipolla rossa a rondelle sottili.
- 3 Tagliate i pomodori a spicchi e l'Emmental a bastoncini.
- 4 Per la salsa: mescolate lo scalogno con i capperi tritati, la senape, 4 cucchiai d'aceto e 5 cucchiai d'olio. Componete gli ingredienti nel piatto, conditeli con la salsa e cospargete con i germogli.

