



CUCINA CON NOI!

Sformatino con insalata di soncino, pomodori appassiti, sedano e arachidi

INGREDIENTI

8 sformatini di verdure miste

200 g di soncino o valeriana

6 pomodorini medi

1 cuore di sedano con le foglie

100 g di arachidi sgusciate

1 spicchio di aglio

2 lime

1 pizzico di peperoncino

2 cucchiaini di salsa di soia

sale, zucchero, olio di oliva



20



4



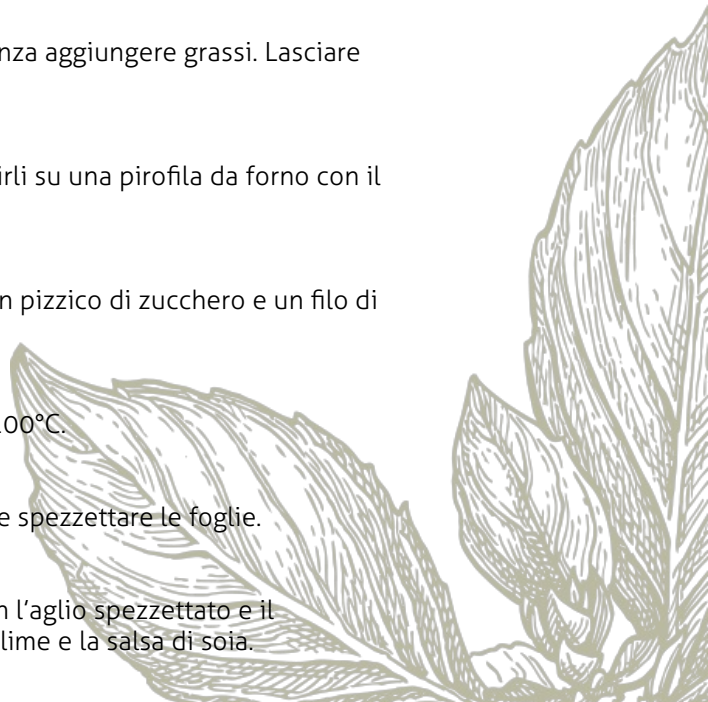
Secondi Piatti



Forno ventilato

Preparazione

- 1 In una padella tostare le arachidi senza aggiungere grassi. Lasciare raffreddare.
- 2 Tagliare a metà i pomodori, distribuirli su una pirofila da forno con il taglio rivolto verso l'alto.
- 3 Cospargere con un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e un filo di olio.
- 4 Farli appassire in forno per 1 ora a 100°C.
- 5 Tagliare il cuore di sedano a fettine e spezzettare le foglie.
- 6 Pestare in un mortaio le arachidi con l'aglio spezzettato e il peperoncino. Unire il succo dei due lime e la salsa di soia.



7

Cuocere gli sformatini in forno a 180°C per 10 minuti.

8

Comporre il piatto con il soncino, il sedano e i pomodori. Condire il tutto con la salsa di arachidi.

9

Accompagnare con gli sformatini caldi.

