



CUCINA CON NOI!

Tacchino arrosto con fagiolini pastellati, pomodorini ed erbe

I Fagiolini Pastellati Gusto Italia possono essere proposti anche come un contorno sfizioso e originale a piatti freddi, come in questa sfiziosa ricetta.

INGREDIENTI

80 g di fesa di tacchino arrosto

100 g di Fagiolini Pastellati Gusto Italia Orogel

4-5 pomodorini diversi (camone, pizzutello, ciliegino, cuore di bue)

erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, cipollina)

olio extravergine di oliva

aceto balsamico



15



1



Molto facile



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1 Disporre i fagiolini su una teglia ricoperta da carta forno e cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 6 minuti.
- 2 Tagliare i pomodori a fette e condirli con erbe aromatiche spezzettate, olio, sale e pepe.
- 3 Disporre le fette di tacchino nel piatto, sistemare i pomodori conditi e sopra i fagiolini, salare leggermente.
- 4 Condire il tacchino con olio e aceto balsamico a piacere, quindi servire.

