



CUCINA CON NOI!

# Tortino con julienne di insalata croccante, lamponi e salsa yogurt

Una proposta di piatto unico creativa e sfiziosa, che abbina ai tortini di spinaci una julienne di insalata croccante, lamponi e salsa yogurt

## INGREDIENTI

8 Meraviglie tortini di spinaci

---

1 cespo di indivia belga

---

1 radicchio rosso trevigiano

---

1 mazzetto di insalata riccia

---

100 g di lamponi freschi

---

125 g di yogurt intero

---

2 cucchiaini di olio di oliva extravergine

---

2 cucchiaini di limone

---

2 cucchiaini di miele

---

sale e pepe

---



20



4



Secondi Piatti



Forno ventilato

#### Preparazione

- 1 Lavare e tagliare le insalate a strisciole sottili.
- 2 In una ciotola emulsionare il miele con l'olio, il succo di limone e lo yogurt.
- 3 Insaporire con sale e pepe.
- 4 Cuocere i tortini per 10 minuti in forno a 180°C.
- 5 Condire le insalate con l'emulsione, unire i lamponi spezzettati e servire i tortini.

