



CUCINA CON NOI!

Frisella di grano con verdure, burrata e nocciole

Il Misto Rustico è un mix ricco ed elaborato con carote, zucchine, patate e melanzane, per un contorno ideale con ogni pietanza.

INGREDIENTI

1 busta di Misto Rustico Orogel

1 cipolla

4 friselle

4 burrate

nocciole

pomodorini

prezzemolo

aceto

Olio EVO

sale e pepe



20



4



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente preparare un soffritto con la cipolla tagliata grossolanamente. Aggiungere il Misto Rustico e portare a cottura.
- 2** Preparare un'emulsione mescolando 100 ml di acqua, 2 cucchiaini di aceto e 2 cucchiaini di olio evo, sale e pepe.
- 3** Mettere le friselle in ammollo fino a quando non si saranno ammorbidite. Tritare le nocciole intere e tostare in forno per qualche minuto a 250 °C. Tagliare a metà dei pomodorini.
- 4** In un piatto, posizionare la frisella, poi il Misto Rustico, i pomodorini, la burrata e spolverare con le nocciole tostate e del prezzemolo tritato.



