



CUCINA CON NOI!

Insalata con verdure, zucchine julienne e moscardini

Il pasto perfetto per un light lunch in ufficio è questa insalata di moscardini, zucchine julienne e verdure Contorno Tricolore Orogel. Un piatto molto colorato che soddisfa l'occhio e il gusto. Buon appetito!

INGREDIENTI

10 moscardini

50 g di zucchine

una busta di Contorno Tricolore Orogel

50 g di carote

olio evo

sale e pepe

timo

mezzo limone spremuto

uno spicchio di limone



20



2



Facile



Primi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Cuocere il Contorno Tricolore in microonde o in padella come da indicazioni riportate in confezione.
- 2** Pulire e lavare i moscardini. Cuocere i moscardini in padella a fuoco vivo, con un filo di olio e mezzo limone spremuto per qualche minuto. Salare e pepare a piacere.
- 3** Preparare una julienne di zucchine e carote. Comporre il piatto con la julienne di verdure, il Contorno Tricolore e i moscardini.
- 4** Rosolare uno spicchio di limone in una padella rovente con olio e aggiungerlo al composto.



