



CUCINA CON NOI!

Burger di zucca e carote con contorno di verdure

Aggiungi al tuo menu un secondo piatto gustoso, colorato e pieno di sapore. Versatile e delicato, è perfetto come piatto unico o proposta vegetariana.

INGREDIENTI

Finger Burger Zucca e Carote Bio

Carote Rustiche

Asparagi

Broccoli

Preparato Vegetale per Caponata





20



4



Facile



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1** Stendere i Finger Burger Zucca e Carote Bio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti.
- 2** Tagliare le punte di asparagi a circa 6 cm. Cuocere a vapore per circa 4 minuti e successivamente passare nell'olio extravergine tiepido, aggiungere sale e pepe
- 3** Versare le verdure del Preparato Vegetale per Caponata ancora surgelate in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato
- 4** Togliere dal forno i Finger Burger, impiattare e servire decorando con contorno di verdure

