



INSALATA MISTA VEGETALE

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti

Mela verde q.b.
Cubetti vegetali Good&Green
al gusto di pancetta dolce Felsineo
Carota q.b.
Zucchina q.b.
Lattuga
Glassa
Limone q.b.

Procedimento

Lavare e tagliare a fettine sottili una mela verde, immergerla poi in acqua e ghiaccio mentre ci si occupa delle altre preparazioni. Tagliare a cubetti mezza carota e mezza zucchina. Pulire la lattuga. Rosolare a fiamma bassa con un filo d'olio l'affettato vegetale Felsineo. Impiattare mettendo alla base la lattuga, aggiungere le verdure restanti e le fettine di mela. Condire con glassa, sale pepe e un goccio d'olio.