

INSALATA DI CARCIOFI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- un limone
- zucchero di canna (q.b.)
- una mela
- aceto balsamico (q.b.)
- pepe nero
- noci sgusciate (50g)
- Cuori di Carciofi Findus (400g)
- Funghi Champignon Findus (200g)

Come si prepara

Preparate i Funghi Champignon Findus e i Cuori di Carciofo Findus Seguendo le indicazioni riportate sulle confezioni.

Tagliare a fettine sottili una mela, tritare i gherigli delle noci e aggiungerli ai carciofi e ai funghi Champignon.

Preparare una vinaigrette emulsionando olio, aceto, sale, pepe e lo zucchero.

Condire l'insalata con la vinaigrette, lasciarla riposare un poco e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, findus, aperitivo, single, new, feste, Insalata di carciofi, frutta secca, tradizionale, mediterraneo