

Cruditè di cetrioli e formaggio

È lo strumento creato per affettare, grattugiare, sminuzzare e tagliare a julienne ogni tipo di frutta e verdura, e inventare ogni giorno un'insalata diversa e creativa sia per il gusto che per la vista. Grazie ai diversi dischi puoi creare le tue insalate crude a base di ortaggi, o le insalate composte con formaggi duri o salumi stagionati, oltre a inedite macedonie e insalate di frutta.



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

6 cetrioli medi
300 g di melone a pasta bianca
200 g di yogurt magro misto pecora
200 g di Feta
1/2 dl di olio
1/4 dl d'aceto di vino bianco
30 g di capperi
30 g acciughe
sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

1. Lava con cura gli ortaggi e la frutta, e sbucciali.
2. Nel frullatore inserisci nell'ordine le acciughe, i capperi, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe, facendo emulsionare la salsina alla massima velocità e tenendola da parte.
3. Taglia a rondelle gli ortaggi, la frutta e il formaggio alla velocità 5, raccogliendo il tutto in una ciotola capace.
4. Condisci con la salsina a disposizione e servite immediatamente.

Suggerimenti



club

Le tue insalate saranno particolarmente appetitose se le rendi piu' ricche con un frutto a polpa composta: una pera, una mela o del melone. Puoi inoltre creare con il frullatore ogni tipo di salsa ed emulsione per condire la tua insalata.