

per
4
persone

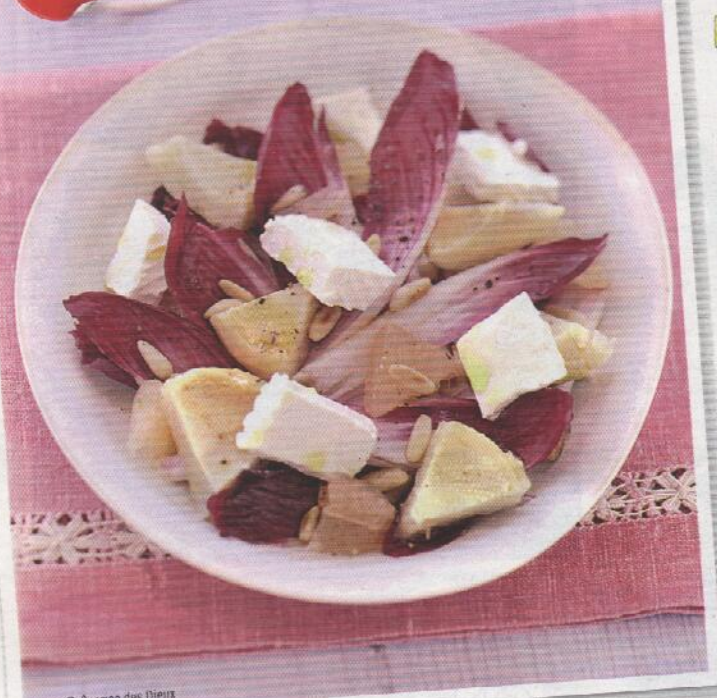


Foto: © Caprice des Dieux

RADICCHIO E CARCIOFI CON IL PRIMO SALE

🕒 15 MINUTI 🕒 20 MINUTI 📌 FACILE 💶 FINO A 10 €

- ▶ **Mondate** 4 carciofi, tenendo solo i cuori, e cuoceteli per 15 minuti in acqua bollente acidulata con il succo di 1 limone. Pelate 1 pompelmo giallo al vivo, prelevate 3-4 spicchi e spremete il succo della parte rimanente.
- ▶ **Riunite** il succo di pompelmo in una ciotola con 3 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe. Fate tostare 30 g di pinoli in un padellino antiaderente; mondare, lavate e sgrondate 2 radicchi rossi e staccate le foglie.
- ▶ **Scolate** i carciofi ormai cotti e tagliateli a spicchi, quindi riuniteli in un'insalatiera con il radicchio, gli spicchi di pompelmo ridotti a pezzetti e i pinoli. Irrorate con il condimento al pompelmo. Distribuite l'insalata nei singoli piatti e completate con 150 g di formaggio primo sale tagliato a pezzetti. Spolverizzate con una macinata di pepe e servite.

I prodotti da provare



IL PIACERE DI MANGIARE LA FOGLIA

Raccolte e consegnate dopo 24 ore al punto vendita, le tenere insalatine sono sfiziose e freschissime. La ciotola, oltre all'insalata iceberg, scaglie di Grana Padano e crostini, contiene la salsa Caesar. Dimmidisi: Mixticanza, Fresco Raccolto, la busta da 70 g, 2,20 €; I Piatti Unici Caesar Salad, la confezione da 130 g + 30 g di condimento, 3,20 €.



ORIGINALI SAPORI

Una scelta aromatica con il songino, la barbabietola e l'acetosella per un'inedita insalata già pronta. Nella pratica confezione ci sono la scarola, i pomodorini, le olive, il radicchio, la valerianella e il tonno. Bonduelle: Saperi di Stagione, la busta da 125 g, 1,99 €; Agita & Gusta, la confezione da 162 g, 3,12 €.



FRESCHE & PRONTE

Le insalate, prodotte con metodo biologico, vengono selezionate e sottoposte a lavaggio, asciugatura e taglio. Da gustare da sole o arricchite con altri ingredienti per un pasto completo. Sipo, Si Bionda®: Rucola e Pasqualina, la busta da 80 g, 1,89 €.