

INSALATA PRIMAVERA

Spiral Expert



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Tagliatelle

Ingredienti : 4 PERSONE

- 2 carote (300 g) - 1 cetriolo (300 g) - 1 zucchina (200 g) - 8 involtini primavera - Sale e pepe q.b. -
SALSA : - 3 cucchiaini di salsa di soia - 2 lime - 2 cucchiaini di miele - 1 manciata di basilico - 1 piccolo peperoncino senza semi

1. Cominciare preparando la salsa: spremere i lime e prendere le foglie di basilico. Mettere tutti gli ingredienti della salsa nella bacinella piccola del robot. Frullare per 30 secondi. Quando la salsa è omogenea, metterla da parte in una ciotola.

2. Sbucciare le verdure e tagliare le estremità. Tagliarle a spirale con il cono TAGLIATELLE. Ridurre la lunghezza delle tagliatelle. Mettere da parte le verdure in una terrina con la metà della salsa.

3. Mettere le verdure nei piatti e condire. Aggiungere gli involtini primavera tagliati a pezzi, un po' di salsa rimanente e alcune foglie di basilico.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■

Spiral Expert Kit (opzione) ■

