

TABOULE DI BROCCOLI

Ricetta tedesca



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 6 persone

- PER L'INSALATA: - 1 broccolo - 2 pomodori senza semi e tagliati in 4 - 1 cipollotto tagliato a pezzi grossi - ½ peperone rosso a pezzi grossi - ½ peperone verde a pezzi grossi - ½ peperone giallo a pezzi grossi - Succo di un limone - 2 cucchiaini di olio di oliva - ½ mazzetto di prezzemolo - Foglie di 5 rametti di menta - PER SERVIRE: - 100 g di feta a cubetti - 50 g di pinoli - Sale e pepe

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'insalata nella bacinella inox e frullarli con il programma ESPERTO 30 secondi / velocità 13 (senza scaldare).

2. Cospargere l'insalata con pinoli e cubetti di feta. Salare e pepare a vostro piacimento.

Cook Expert ■