INSALATA DI PASTA ALLE VERDURE CROCCANTI



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 500 g penne - 1 carote - 1 peperoni rossi - 1 limoni - 4 rametti di prezzemolo - sale e pepe - 8 ravanelli - 1 zucchine - 1 cipolle rosse - 1 rametti di basilico - 100 ml olio di oliva

---

1. Far cuocere la pasta seguendo le indicazioni sulla scatola. Scolarla e passarla sotto l'acqua fredda. Versarla in una terrina e versare l'olio di oliva e il succo di limone.

2. Mettere in frigo per almeno 1 ora.

3. Dopo 30 minuti, tritare il prezzemolo e il basilico nella mini bacinella. Aggiungere il trito alla preparazione e rimettere in frigorifero.

4. Lavare le verdure e sbucciarle. Nella bacinella media con il disco per julienne oppure il disco per grattuggiare da 4 mm, grattugiare le carote e le zucchine e metterle da parte.

5. Sostituire il disco per grattugiare con il disco per taglio a fettine da 2 mm. Tagliare a fettine i ravanelli mettendoli verticalmente nella tramoggia prima di avviare l'apparecchio. Mettere da parte.

6. Mettere tutte le verdure ricoperte di acqua fresca in frigo perché rimangano croccanti.

7. Tagliare a fette la cipolla e il peperone rosso con il disco per affettare da 2 mm e mettere in frigorifero.

8. Prima di servire a tavola, aggiungere le verdure scolate dall'acqua, la cipolla e il peperone.

9. Salare e pepare.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■