Insalata Mista Vegana

TEMPI DI PREPARAZIONE	30 minuti
TEMPO DI COTTURA	0 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di radicchio rosso
- 2 mele annurche (o altra varietà a piacere)
- 8 noci
- 1 finocchio
- 4 cucchiai di semi di sesamo
- 300 g di IL MORBIDINO VALSOIA (3 confezioni)
- 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- Succo di limone

Procedimento

1. Lavate e tagliate il radicchio a striscioline. Lavate e sbucciate le mele, mondate e lavate i finocchi, sgusciate le noci. Tagliate a cubetti le mele e i finocchi, sbriciolate i gherigli di noce e mettete tutto in un'insalatiera.

2. In una ciotolina preparate il condimento emulsionando l'OLIO DI SOIA VALSOIA con il succo di limone; unite i semi di sesamo e mescolate bene.

3. Tagliate a cubetti IL MORBIDINO VALSOIA, mettete anch'esso nell'insalatiera e condite con l'emulsione preparata. Mescolate delicatamente e servite.