

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 cucchiaini di semi di sesamo
- / 300 g di IL MORBIDINO VALSOIA (3 confezioni)
- / 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / 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.