

Spiedini di Polpettine Vegetariane



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 9 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 8 POLPETTINE SURGELATE VALSOIA
- / 2 carote
- / 8 pomodorini ciliegia sodi
- / 4 olive verdi snocciolate
- / insalatina a foglie piccole

Procedimento

1. In un padellino antiaderente fate cuocere le polpettine per circa 8-9 minuti.
2. Lavate e raschiate le carote e tagliatele a rondelle. Lavate e asciugate l'insalatina.
3. Procuratevi 4 spiedini di legno e su ognuno di essi infilate nell'ordine: 1 foglia di insalatina, 1 pomodorino, 1 rondella di carota, 1 POLPETTINA SURGELATA VALSOIA, 1 oliva, 1 POLPETTINA SURGELATA VALSOIA, 1 rondella di carota, 1 pomodorino, 1 foglia di insalatina.
4. Quando gli spiedini saranno pronti, disponeteli su un piatto decorato con foglie di insalata e rondelle di carota.