

Verdure crude farcite



TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 pomodorini
- / 4 foglie di indivia
- / 2 coste di sedano
- / 4 foglie di radicchio
- / 125 g di LO SPALMABILE VALSOIA (1 confezione)
- / 4 olive snocciolate
- / 4 funghetti sott'olio ben sgocciolati
- / 4 acini di uva
- / 4 cucchiaini di pistacchi e noci tritati
- / Succo di limone
- / Origano
- / Pepe (facoltativo)

Procedimento

1. Lavate e asciugate le verdure. Tagliate la calotta dei pomodorini ed eliminate i semi. Tagliate le coste di sedano a metà.
2. Aromatizzate LO SPALMABILE VALSOIA con un po' di succo di limone e, se gradito, con un po' di pepe, mescolando bene con una forchetta.
3. Farcite tutte le verdure con LO SPALMABILE VALSOIA.
4. Guarnite i pomodorini con un poco di origano e un'oliva, le foglie di radicchio con un acino d'uva, quelle di indivia con un funghetto e le coste di sedano con pistacchi e noci tritati. Quindi servite.