

INSALATA AL FORNO



Ingredienti

Per assemblare l'insalata:

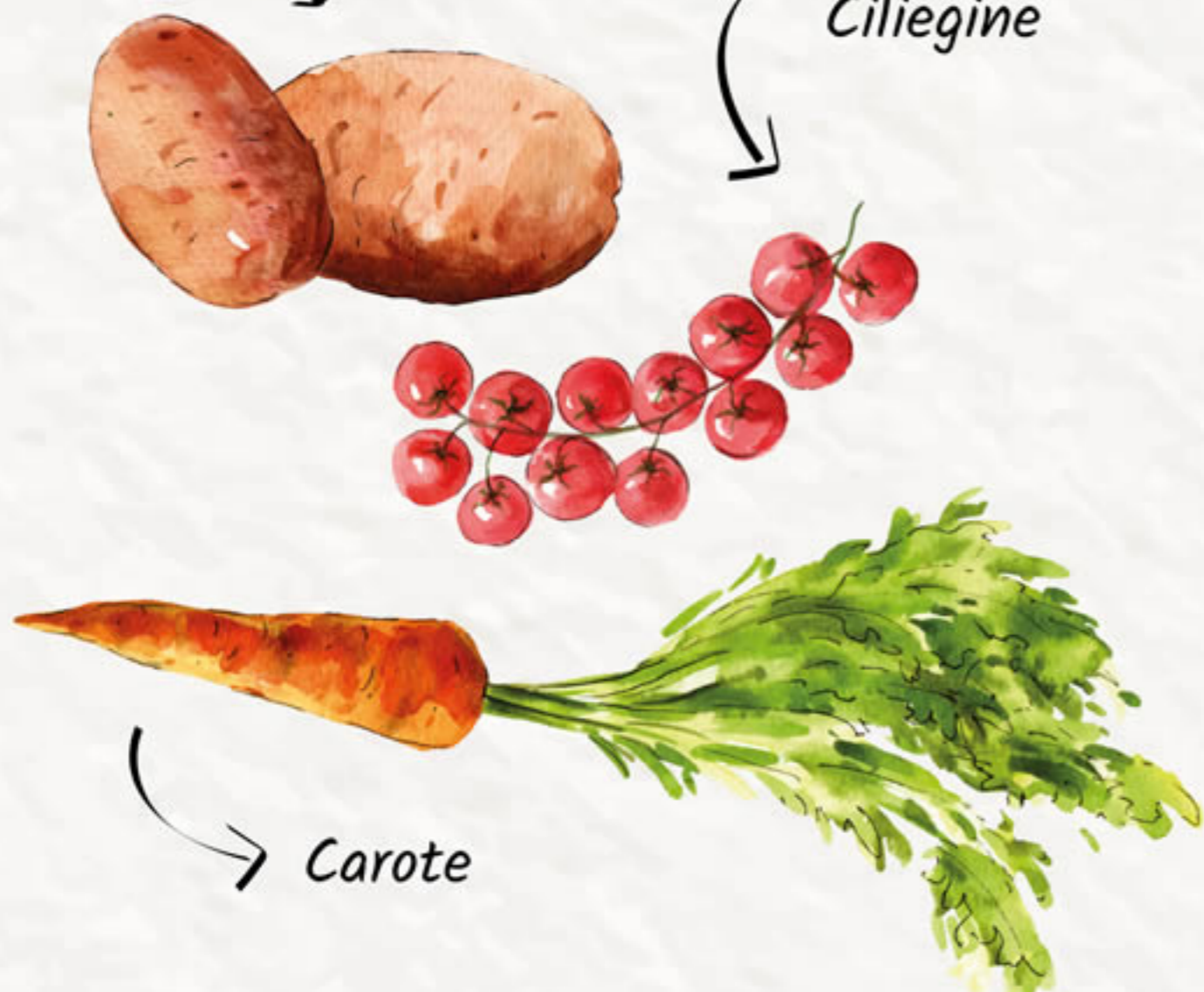
6 patatine novelle precedentemente sbollentate e tagliate in 4
300 g di pomodorini ciliegini o piccadilly
1 mazzetto di ravanelli
2 rape rosse
200 g di peperoncini verdi dolcipcicoli
4 carote tagliate in 4
4 carote viola tagliate in 4
1 cipolla bianca tagliata in 6 parti
1 cipolla rossa tagliata in 6 parti
Rucola JENTU
Iceberg JENTU
Pan di zucchero JENTU
Sale integrale di Trapani
Olio extravergine di oliva

Patate

Pomodori
Ciliegine



Carote



Procedimento

- 1 Unire in una placca, rivestita di carta da forno, tutte le verdure, la rucola e le insalate vanno messe sotto le altre verdure.
- 2 Condire con un filo d'olio evo, pepe e sale e cuocere in forno, funzione grill, fino a quando le verdure non saranno dorate. Servire subito con pane tostato.