



GUSTO IN FAMIGLIA

## PINZIMONIO DI VERDURA CON SPECK ALTO ADIGE

**20 minuti – facile – per 4 persone**



### **Ingredienti dei pinzimoni di verdura:**

- 1 cetriolo da insalata
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 avocado
- 1 broccolo

### **Preparazione dei pinzimoni di verdura:**

1. Lavare il cetriolo e tagliarlo in pezzi di 4 cm, da ognuno ricavare 6 bastoncini, tagliare via la parte interna con i semi.
2. Pulire e lavare i peperoni, poi fare altrettanto: tagliarli in spesse striscioline di 4 cm di lunghezza.
3. Togliere la polpa dell'avocado dalla buccia e tagliarla a strisce di 4 cm.
4. Lavare i broccoli e tagliarli in piccoli pezzi.

### **Ingredienti dell'intingolo:**

- 100 ml maionese
- 1 C cetriolo sottaceto tritato finemente
- 1 C prezzemolo tagliato
- 1 C finemente
- 1 C aneto tagliato finemente
- accughe sott'olio tritate finemente

### **Preparazione dell'intingolo:**

Per questa salsina mescolare la maionese con il cetriolo sottaceto, il prezzemolo, l'aneto e le acciughe, aromatizzare con sale e pepe e diluire con la panna.



GUSTO IN FAMIGLIA

sale

pepe appena macinato

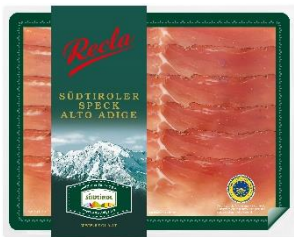
2 C panna

**Altro:**

16 fette di Recla Speck Alto Adige IGP

**Ultimazione:**

Versare un po' di intingolo su un piatto o in bicchieri, avvolgere i bastoncini di verdura con le fette di Speck Alto Adige, metterli sul piatto o nei bicchieri.



**Speck Alto Adige IGP 90g**

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.