



GUSTO IN FAMIGLIA

INSALATA DI AVOCADO, RAVANELLI, CIPOLLA ROSSA E SPECK

10 minuti – facile – per 4 persone



Ingredienti:

- 100 g insalata valeriana
- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 1 mazzetto di ravanelli
- 2 avocado maturi e sodi
- 1 cipolla rossa di Tropea

Per condire:

- 50 ml olio di oliva extravergine
- 30 g succo di limone
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- 1 cucchiaino di senape
- Sale, pepe nero

Preparazione:

1. Pulire i ravanelli e tagliarli a fettine sottili.
2. Tagliare la cipolla a rondelle sottili. Pelare l'avocado, tagliarlo a metà ed eliminare il nocciolo.
3. Tagliare ogni metà a fettine e spruzzarle con il succo di limone.
4. Emulsionare il succo di limone con il miele, l'olio, la senape, sale e pepe.
5. Comporre l'insalata con i vari ingredienti, aggiungere lo speck a julienne e condire con l'emulsione.



Speck Alto Adige IGP Julienne 70g

Il connubio perfetto tra forma e gusto, che trasformerà i tuoi piatti in portate uniche.

Un amico prezioso in cucina!