

AMANIDA VARIADA

Ingredients

Enciam de diferents varietats 90 g

Pebrot 3 g

Pipes pelades ... 10 g

Carbassó 10g

Oli d'oliva 5 g

Vinagre 0,3 ml

Sal 0,3 g

Preparació

Cal netejar les verdures amb abundant aigua i varies vegades fins que estiguin ben netes

Posar-les amb remull amb aigua i lleixiu (2cullerades cafè x litre) durant 10 minuts

Esbandidir i trossejar

Posar a les plates de servir i amanir amb oli vinagre i sal i afegir les pipes

AL.LERGENS

Pipes

