

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di sedano e champignon



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

200 g	champignon
1	sedano da costa
1	birnbrot (pane alle pere)
1 cucchiaino	burro
1 cucchiaino	concentrato di pomodoro
	Fiori commestibili essiccati
	Salsa per insalata Bruno's Italiana

La nostra creazione a base di sedano e champignon lascia in bocca un inconfondibile gusto aromatico e leggermente acidulo.

Potete gustare questa insalata rinfrescante non solo nelle tiepide giornate primaverili, ma anche in tutte le altre stagioni dell'anno.

Preparazione

1. Tagliare a metà gli champignon, condirli con un po' di sale e pepe e rosolarli nel burro. **2.** Deglassare con la salsa per insalata Bruno's Italiana e fare raffreddare. **3.** Lavare il sedano, tagliare a striscioline la parte interna più tenera e con il pelapatate ricavare degli spaghetti lunghi dalla parte esterna più dura. **4.** Disporre su un piatto il sedano tagliato insieme agli champignon e sbriciolarci sopra un pezzo di Birnbrot. **5.** Mescolare il concentrato di pomodoro con la salsa per insalata Bruno's Italiana e versare il composto sull'insalata. **6.** Decorare con i fiori essiccati e qualche foglia di insalata rossa se disponibile.

Buon appetito!



brunosbest.ch