

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di orzo e pomodori



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

200 g	pomodori ciliegini di stagione di vari colori
30 g	orzo
2	pesche
2	mozzarella di bufala
1 tazza	mirtilli
1 manciata	crescione dei giardini
	Salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's

Una ricetta salutare per le calde giornate estive. La nostra composizione di orzo e pomodori in insalata ha un gusto fresco e leggero. Le pesche e i mirtilli conferiscono una nota fruttata al piatto.

Preparazione

1. Cuocere l'orzo in acqua salata, scolarlo e lasciarlo raffreddare.
2. Lavare e tagliare a metà i pomodori ciliegini, mescolarli in una ciotola con l'orzo e condirli con qualche goccia di salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's.
3. Tagliare le pesche a fettine, rosolarle leggermente e aggiungerle al composto.
4. Sfilacciare la mozzarella di bufala e disporla intorno all'insalata.
5. Distribuire sopra l'insalata i pomodori e il crescione dei giardini e condire con qualche goccia di salsa per insalata pomodoro e basilico Bruno's.

Buon appetito!



brunosbest.ch