

# Momenti di piacere con Brunos

## Insalata di melanzane e cavolfiore



La composizione con un tocco orientale!  
La rosolatura conferisce alle melanzane e al  
cavolfiore gustosi aromi di affumicato  
che si sposano con le spezie e la freschezza  
dell'insalata e dei gamberetti.



30 minuti



4 porzioni

### Ingredienti

2	melanzane
1	cavolfiore
50 g	mais
1	cespo di lattuga cappuccina
80 g	gamberetti cotti
1 cucch.	pasta di curry rossa
40 g	anacardi
	Crescione per guarnire
	Salsa per insalata Bruno's Pomodoro & Basilico

### Preparazione

1. Separare le singole foglie del cespo di lattuga cappuccina e lavarle.
2. Tagliare le melanzane e il cavolfiore a fette grandi, condire con il sale e farle rosolare in padella. Fare raffreddare in una ciotola.
3. Aggiungere il mais e insaporire con la salsa per insalata Bruno's Pomodoro & Basilico.
4. Disporre in cerchio le foglie di insalata cappuccina in una ciotola.
5. Disporre sulle foglie il cavolfiore e le melanzane.
6. Mischiare la pasta di curry rossa con la salsa per insalata Bruno's Pomodoro & Basilico, fare marinare i gamberetti nel composto per un po' e distribuire sull'insalata.
7. Decorare l'insalata con il crescione e gli anacardi.

**Buon appetito!**



brunosbest.ch