magimix

INSALATA INVERNALE

Spiral Expert

Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Tagliatelle & Fusilli

---

Ingredienti : 4 PERSONE

- 2 zucche butternut (600 g) - 2 rape rosse crude (600 g) - 150 g di fagiolini - 100 g di feta tagliata a cubetti - Sale e pepe q.b. - SALSA - 1 limone - 1 cucchiaino di senape piccante - 6 cucchiai d'olio di oliva - 1 cucchiaino di timo

---

1. Preriscaldare il forno a 210 °C. Preparare 2 leccarde con carta da forno.

2. Tagliare e sbucciare la parte superiore delle zucche butternut (per evitare i semi) e ridurle in modo che possano entrare. Spelare le carote e i cetrioli, tagliare le estremità e tagliarli a spirale con il cono TAGLIATELLE. Ridurre la lunghezza delle tagliatelle. Metterle su una leccarda e cospargerle con olio di oliva. Salare e pepare.

3. Sbucciare le rape rosse e tagliarle lateralmente. Tagliarle a spirale con il cono FUSILLI. Ridurre la lunghezza dei fusilli. Metterle su una leccarda con carta da forno e cospargerle con olio di oliva. Salare e pepare.

4. Far cuocere le verdure in forno per 10 minuti.

5. Per il robot, pulire i fagiolini eliminando le due punte e farli cuocere a vapore per 3-5 minuti. Sgocciolarli. Per il Cook Expert, montare la bacinella di metallo. Riempirla con 500 ml d?acqua, mettere i fagiolini puliti nel cestello vapore. Avviare il programma VAPORE per 5 minuti. Mettere da parte le verdure

nella terrina.

6. Preparare la salsa: mescolare tutti gli ingredienti in una terrina. Aggiungere le verdure e la feta, condire e mescolare.

Cook Expert ■