



Elvea, festa all'italiana

Coppette degustazione



ingredienten voor 4 Persone

1	zucchini
400 g di	ELVEA Polpa di pomodoro
1 cucchiaini da tavola di	miele
3 cucchiaini da tavola di	aceto di vino rosso
3 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
1 pizzico di	zenzero
	pepe
	sale
8 cucchiaini da tavola di	semi di sesamo

Preparazione

- Taglia lo zucchini in cubetti molto sottili.
- Mescola la Polpa con il miele, l'aceto, l'olio e condisci con zenzero, pepe e sale.
- Fai rosolare il sesamo in una padella antiaderente.
- Distribuisci il composto a base di Polpa nelle coppette.
- Completa con i cubetti di zucchini e i semi di sesamo.

