



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

BARCLETTE DI INSALATA BELGA CON FILETTI DI POMODORI SECCHI, BRICIOLE DI FETA E THE' VERDE

Difficoltà 

Portata: ANTIPASTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 2 cespi di insalata belga,
- 1 confezione di pomodorini semiseccchi sott'olio,
- 1 vasetto di olive taggiasche denocciate sott'olio,
- 300 g di feta,
- qualche foglia di basilico,
- pepe,
- olio extravergine d'oliva,
- 1 Bottiglia Di The' Verde da 1,5L



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

Il Thè verde San Benedetto, che si caratterizza per la freschezza e delicatezza degli aromi, abbinato all'acidulo della feta, crea un perfetto equilibrio che si integra alla cremosità delle olive, creando un piatto sfizioso e leggero.

PROCEDIMENTO

Procedimento: Sfogliate i cespi di insalata belga, lavateli e asciugateli accuratamente. Sgocciolate molto bene i pomodorini e tagliateli a striscioline sottili. Scolate le olive e tritatele. Sbriciolate la feta, lavate il basilico e tagliatelo a striscioline. Ponete in ogni foglia d'insalata un cucchiaino di briciole di feta, qualche strisciolina di pomodori secchi e un po' di olive tritate. Aggiungete qualche goccia di olio, disponetelo in un contenitore ermetico e godetevi il pranzo in un pic nic all'ombra in un bel parco.

