

Pinzimonio di verdure con olio e mix creola



Ingredienti

- 1 finocchio mondato
- 100 g di ravanelli mondati
- 150 g di peperone rosso mondato
- 3 giri mix di creola
- 30 g Olio Cuore
- 200 g di carote mondato
- 150 g di peperone giallo mondato
- 120 g di sedano
- qb sale

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 166 Kcal**
- **Grassi: 24 g**

Preparazione

- Dividere il finocchio a piccoli spicchi.



- Tagliare a bastoncino le carote e le coste di sedano.
- Tagliare i peperoni a listarelle.
- Disporre le verdure nelle piccole ciotole.



- Preparare il condimento emulsionando l'olio con il succo di limone.



- Aromatizzare con tre giri di mix creola tappomacina CANNAMELA.



- Regolare di sale.
- Servire le verdure con il condimento.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico