



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.

