



BOUQUET DI CRUDITES IN ZUPPETTA DI ANGURIA

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 15 Minuti **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 cetriolo
- 15 g di carote
- 15 g di finocchio
- 15 g di sedano
- 150 g di anguria
- Sale q.b.
- Qualche foglia di menta fresca

Chef: Marco Scarallo

Un piatto fantasioso, colorato e fresco, perfetto per un aperitivo e stupire i vostri ospiti.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Procedimento:

Lavate e pulite tutte le verdure, poi tagliate a lamelle la metà del cetriolo in modo da formare un bouquet.

Tagliate le restanti verdure alla julienne e posizionatele all'interno del bouquet di cetriolo.

Sistamate il bouquet di cetriolo al centro del piatto.

Frullate l'anguria, passatela con un setaccio a maglia fine e aggiungetela al piatto attorno al bouquet di cetriolo aggiustando di sale.

Decorate con qualche foglia di menta.

Enjoy dallo chef **Marco Scarallo**!

