Alessandro Borghese Kitchen Sound: coriandoli di frutta e verdura VIDEO

borghese-00151c5a

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



CORIANDOLI DI FRUTTA E VERDURA CON GELATO ALLO YOGURT

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: basso

Ingredienti per 4 persone:
2 Pesche
1 Mango
10 pz Taccola
100 gr Fagiolini
2 Carote grandi
8 Fragole
1 pz Melone
30 gr Succo di limone
300 gr Acqua
1 pz Limone
150 gr Gelato di yogurt
4 Foglie di menta

Preparazione:
Mondare la frutta e la verdura. Tritare a pezzettini le zucchine, le carote, le taccole, i fagiolini. Tagliare allo stesso modo la frutta: pesca, fragole, mango, melone. Mettere tutto in una bowl e aggiungere foglioline di mente spezzettate a mano per profumare, succo di limone e mescolare. Impiattare mettendo sulla base la macedonia di frutta e verdura e aggiungendo una quenelle di gelato e due foglioline di menta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno