



GASTRONOMIA DEL BRASILE

INSALATA TROPICALE

Ingredienti

1 Kg di patate
3 carote tagliate a julien
250 gr di piselli
1 mela verde
5 fette di ananas sciroppato
2 gambi di sedano
100 gr di uvetta
50 gr di noci brasiliane oppure
(noci normali o pinoli o mandorle)
1 scatola di mais
1 scatola di sottaceti a julien
olio Extravergine
maionese (poca)
sale



Ingredienti per la decorazione

1 avocado
1 peperone rosso
100 gr di olive verdi snocciolate
1 scatola di pannocchiette in salamoia (unicamente per decorazione)

Preparazione

Cuocere le patate, a parte cuocere le carote e i piselli e fare raffreddare, tagliare la mela a dadini e mettere qualche goccia di limone, tagliare l'ananas a quadretti, tagliare il sedano, fare ammorbidire le uvette in acqua tiepida e sgocciolare il mais e i sottaceti, aggiungere tutti gli ingredienti a freddo e mescolare bene, condire con l'olio, sale e maionese.

Tagliare l'avocado ed il peperone a fette.

Collocare il tutto su un piatto di portata e decorarla con le fette d'avocado sulle quale precedentemente si sono messe qualche goccia di limone, le fette del peperone rosso e le olive verde snocciolate.