



MADUIXES AMB MASCARPONE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 450 g de maduixa
- vinagre balsàmic (dos cullerades)
- 120 g de formatge mascarpone
- fulles de menta
- pebre negre molt

LA PREPARACIÓ

- Neteja les maduixes amb un drap humit. Amb un ganivet talla'n la cueta verda.
- Talla cada maduixa per la meitat a la llarga, o en quarts si són grans. Incorpora-les a un bol.
- Afig-hi $\frac{1}{2}$ cullerada de vinagre per persona. Mol un poc de pebre negre per damunt, i mescla-ho amb molta cura. Tapa el bol i reserva'l a la nevera 4 hores.
- Abans de servir-ho, incorpora la menta a les maduixes. Col·loca el mascarpone en bols individuals i distribuïx les maduixes al damunt. Empolvora-les amb pebre extra al gust.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 6.7 g	Grases 9.6 g
Kcal 126	Proteïnes 2.5 g