



ENSALADA DE CARABASSETA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de carabasseta
- 2 unitats de ou
- 200 g de pimentó en conserva
- 40 g de tàperes
- 40 g de oli d'oliva
- 1 unitat de llima
- 5 g de julivert
- sal

LA PREPARACIÓ

- Bulliu la carabasseta en abundant aigua amb sal, deixeu que es refrede i talleu-la en tirs.
- Bulliu els ous. Deixeu-los refredar i ratlleu-los.
- Escorreu el pimentó i talleu-lo en tirs.
- En una encisamera, distribuïu la carabasseta i el pimentó.
- Afegiu-hi l'ou ratllat i les tàperes.
- Arruixeu-ho amb una salsa vinagreta feta amb l'oli, un raig de llima, el julivert picat i la sal.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 6.2 g	Grases 12.6 g
Kcal 172	Proteïnes 6.5 g