

## Giardinetto pungente al fumo

*Da utilizzare in alternativa all'affetta sminuzza ad alta velocità, questo strumento è perfetto per chi deve preparare grandi quantità di ingredienti e affettare o sminuzzare frutta, ortaggi, formaggi duri, salumi o cioccolato. Con i differenti rulli è possibile ideare appetitose insalate crude a base di ortaggi o insalate composte con formaggi duri e salumi stagionati, personalizzando l'insalata grazie al piatto posto direttamente sotto l'attrezzatura.*



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

3 carote medie  
200 g di rapa bianca lunga (pastinaca bianca)  
200 g di pera kaiser  
160 g di ricotta affumicata  
30 g di noci  
30 g di mandorle  
20 g di senape  
1/2 dl di olio  
1/4 dl d'aceto balsamico  
sale e pepe

### Istruzioni per la preparazione

1. Lava con cura gli ortaggi e la frutta, privandoli della buccia.
2. Inserisci nel tritatutto nell'ordine, le noci, le mandorle, l'olio, l'aceto, la senape, il sale e il pepe, lasciando emulsionare e tenendo da parte.
3. Taglia gli ortaggi, la frutta e la ricotta alla velocità 6, usando il rullo indicato, e raccogli il tutto in un piatto di portata capace.



4. Condisci con la salsa, lasciandola cadere dovunque e servi immediatamente.

#### Suggerimenti

Puoi creare le salse a vostro piacimento e con ingredienti sempre diversi per rendere piu' ricche le tue idee in cucina, e trasformare ogni insalata in un piatto speciale aggiungendo un frutto a polpa composta, tipo una pera, una mela, o del melone.