Ariel

Disney PRINCESS

SALSA ALLA STELLA MARINA

Questi bocconcini dal sapore di mare si preparano in un attimo e sono particolarmente gustosi dopo una giornata intensa di nuotate o giochi sulla sabbia!

• Per 6 persone •

Ingredienti

1 confezione (200 g) di spinaci surgelati già scongelati

120 ml di maionese a basso contenuto di grassi

1 confezione di preparato per zuppa di cipolle

1 vasetto (250 ml) di panna acida a basso contenuto di grassi

2 cetrioli, tagliati a rondelle da 2,5 cm

½ peperone rosso, tagliato a strisce da 2,5 cm e poi affettato diagonalmente

½ peperone verde, tagliato a strisce da 2,5 cm e poi affettato diagonalmente

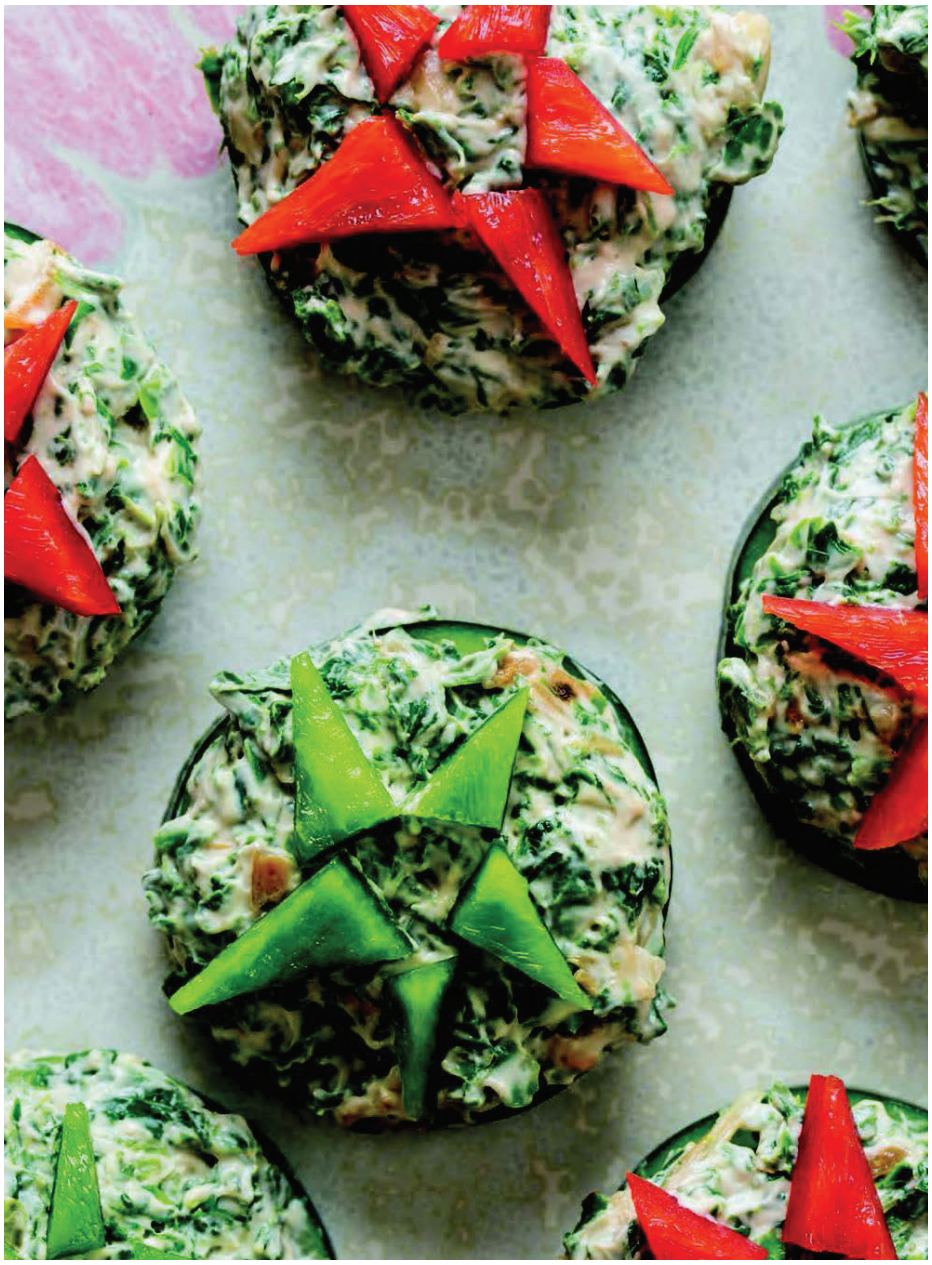
Consiglio

Hai voglia di sperimentare? Prova a servire questa salsa anche su altre verdure e snack

Preparazione

1. Cuoci e poi strizza gli spinaci per eliminare l'acqua in eccesso. Metti gli spinaci, la maionese, il preparato per zuppa di cipolle e la panna acida in una ciotola capiente e mescola bene.

2. Con il dorso di un cucchiaino, spalma circa un cucchiaino di salsa su un lato di ogni rondella di cetriolo. Disponi 5 pezzetti di peperone a ricreare la forma di una stella marina, quindi servi.



©DISNEY