



## *Insalata di foglie con mozzarella marinata in salsa di frutto della passione*



*Fino a 15  
minuti.*



*Semplice*



*Vegetariano*



### *Zubereitung*

1. Per preparare il condimento, mettere gli ingredienti nella caraffa del frullatore e frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Condire nuovamente il condimento con sale e pepe a piacere.
2. Pulire e lavare l'insalata.
3. Tagliare a spicchi le palline di mozzarella o di protinella. In questo modo si creano fibre più piccole che assorbono meglio il condimento.
4. Disporre in una ciotola e marinare con il condimento e le mandorle.
5. Lasciare marinare la mozzarella o la protinella per 10 minuti e disporla intorno all'insalata. Versare il resto del condimento sull'insalata.

### *Zutaten*

#### **Dosi per 4 persone:**

- Lattuga a foglia a scelta (Lolo Roso, foglia di quercia, radicchio, cicoria, lattuga d'agnello)
- 4 confezioni di GOLDSTEIG Mozzarella Ball o GOLDSTEIG Protinella Ball
- 50 g di mandorle tritate e tostate

#### **Per il condimento:**

- 100 ml di balsamo al frutto della passione o succo ridotto di frutto della passione
- 100 ml di aceto di sidro di mele
- 500 ml di olio d'oliva
- 50 g di zucchero
- 100 ml di brodo
- un po' di senape
- un po' di aglio
- sale, pepe

