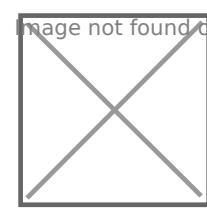


Рецепты Bravolli > Салат



Тёплый салат с булгуром, грушей и горгонзолой

Сложность: Приготовить легко

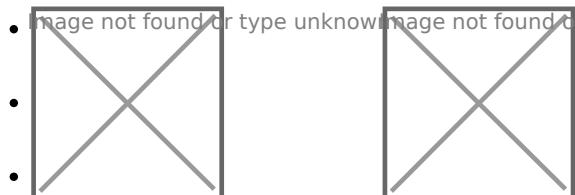
Ингредиенты:

Идея фудпейринга:
Ореховые ноты булгура
и гречкого ореха
идеально подчеркивают
сладость и сочность
груши. Сыр горгонзола
добавляет мощный
соленый, пикантный
акцент, который
контрастирует со сладостью и создает сложный,
сбалансированный вкус.

Способ приготовления:

- Отварите булгур согласно инструкции на упаковке и остудите его до теплого состояния.
- Нарежьте грушу тонкими дольками.
- Приготовьте заправку: взбейте венчиком оливковое масло, лимонный сок, мед, соль и перец.
- В большой миске смешайте теплый булгур, рукколу, дольки груши и крупно покрошенные гречкие орехи.
- Полейте салат заправкой и аккуратно перемешайте.
- Сверху крупно покрошите Горгонзолу и сразу подавайте.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Добавить немного зелени (мяты или базилика)
для свежести и аромата.
Орехи можно дополнительно слегка посолить
или приправить, чтобы усилить вкус.
Добавить текстурный элемент, например,
гранатовые зерна для кислинки и цвета.