

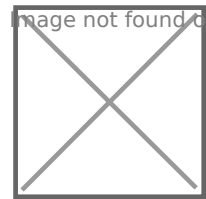
Рецепты Bravolli > Салат

Тёплый салат с булгуром, грушей и горгонзолой

Сложность: Приготовить легко



Булгур



Ингредиенты:

Идея фудпейринга:
Ореховые ноты булгура и грецкого 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 грецкие 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.