

Party

Waffle salati con insalata mista



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 500 ml di latte intero
- 80 gr di lievito per dolci
- Sale q.b.
- 250 gr di farina 00
- 30 gr di burro
- 2 uova
- 1 Confezione mista di insalata Naturizia
- Due confezioni di Affetti Mix Perfetto Galbani con Mozzarella Santa Lucia e Prosciutto cotto



Preparazione

Tagliare finemente l'[insalata mista Naturizia](#)

In una terrina larga mescolare con le fruste il **latte** con lo **zucchero**, la **farina**, le **uova** e il pizzico di sale.

Aggiungere l'**insalata** e, per ultimo, il lievito.

Mescolare bene. Deve risultare un impasto liscio e senza grumi.

Scaldare la piastra per i **Waffle** e ungere con il **burro**.

Con un mestolo versare il preparato e far dorare

Imbottire con il prosciutto e la mozzarella i Waffle ancora caldi.

Et voilà, questa rapida e gustosa versione salata dei Waffle è pronta per essere servita con un contorno di insalata mista, con rucola, radicchio, pomodorino e mais, accompagnando un pranzo in famiglia o un picnic con i più piccoli.
