

Pranzo

Fantasia di lattughino



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
10 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 1 confezione di lattughino bio Naturizia
- 300 gr di pomodori di Pachino
- 150 gr di pane raffermo a cubetti
- 250 gr di yogurt greco
- 3 steli di erba cipollina
- 4 foglie di prezzemolo tritato
- ½ cucchiaino di aglio in polvere (facoltativo)
- 3 foglie di menta
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio evo



Preparazione

Versate il contenuto della busta [Lattughino bio](#) in una ciotola, tagliate i **pomodorini** a metà e aggiungeteli all'insalata.

A parte, tagliate il pane a cubetti e infornatelo per qualche minuto finché si dori leggermente.

Poi disponete i crostini in una piccola ciotola e aggiungete un pizzico di sale al vostro piatto.

Tagliate a pezzettini la **menta**, l'**erba cipollina** e il **prezzemolo**. In una ciotola versate lo **yogurt** e unite le erbe sminuzzate.

Amalgamate bene, poi aggiungete il **succo di limone** e l'olio e ponete in una piccola ciotola da accostare alla vostra insalata.
