



Insalata con Pomodori, Mozzarella e Prosciutto Cotto

Insalata **light**, **facile** e **veloce** da preparare. **Perfetta** se hai poco tempo a disposizione per preparare un piatto **fresco e gustoso**. Ottima con salsa **francese** o con aceto **balsamico**.

Senza **Glutine**



2
Porzioni



10 min.
Preparazione

Ingredienti

100 GR	INSALATA
100 GR	PROSCIUTTO COTTO
100 GR	MOZZARELLA
2	POMODORI
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

TAGLIA E LAVA SE C'è BISOGNO L'INSALATA, LASCIA SCOLARE L'ACQUA RESIDUA MENTRE PREPARI IL RESTO

2

TAGLIA I POMODORI A SPICCHI, LA MOZZARELLA A CUBETTI E IL PROSCIUTTO COTTO A LISTARELLE

3

METTI L'INSALATA NEI PIATTI, GLI ALTRI INGREDIENTI SPARSI SULL'INSALATA, CONDISCI A PIACIMENTO E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
244	25,66 gr	9,74 gr	12,87 gr