



Amanida de raïm i formatge

Ingredients per a 4 persones

- 100 g de ruca
- 100 g de raïm blanc
- 100 g de raïm negre
- 1 ceba morada
- 100 g de formatge de cabra
- 100 g de nous pelades
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva verge
- Un pessic de sal iodada



Elaboració

1. Es renten i es centrifuguen les fulles de ruca.
2. Es netegen els grans de raïm i s'eixuguen amb un drap net.
3. Es pela i es talla la ceba a rodanxes fines.
4. Es talla el formatge en cubs petits.
5. Es trosseguen les nous.
6. Es barregen tots els ingredients dins un bol.
7. S'amaneix amb oli i un pessic de sal i ja es pot gaudir!