

## Insalatina di broccoli, melagrana e noci

*Idee per un'insalatina autunnale? Prova questa ricetta con broccoli, melagrana e noci: una vera delizia!*



Quando l'autunno entra nel pieno, i broccoli fanno il loro ingresso nei tuoi piatti preferiti. Lasciati conquistare da questa **fresca e veloce insalata** dai colori e sapori di stagione e prova la tua porzione di verdure del piatto unico! **Sei pronto? Ti bastano 15 minuti!**

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 15 min.**

### **Ingredienti per 1 persona**

200 g di broccoli

1 cucchiaio di arilli di melagrana

**1 manciata di noci sgusciate Bio, Logico Despar**

**1 cucchiaino di succo di limone Passo dopo Passo Despar**

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**

1 macinata di pepe nero

1 pizzico di gomasio alle erbe

### **Procedimento:**

1. Lava il broccolo, stacca le cime e cuocile a vapore per 15 minuti.
2. Riuniscile in una ciotola con gli arilli di melagrana e le noci spezzettate.
3. Condisci con il gomasio, il pepe, il succo di limone e l'olio.