

Antipasto mixto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: 12

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/antipasto-mixto>

Preparación

Para la marinada, en un tazón pequeño mezcle los vinagres, el ajo, la albahaca, el orégano y el romero y la sal. Batiendo agregue lentamente el aceite y batir hasta emulsionar. Ponga a un lado. Llene una olla grande llena de agua a hervir. Escaldar las zanahorias y el hinojo hasta que estén tiernas pero aún crujientes, aproximadamente 4-5 minutos. Escurrir y sumergir en un tazón de agua helada para detener la cocción. Una vez fría, escurrir bien. En un tazón grande agregar la zanahoria, el hinojo, el pimiento, la mozzarella, el salame, las alcachofas y la marinada preparada. Mezclar hasta que se mezclen. Sazonar con sal y pimienta recién molida. Enfriar en un recipiente cubierto durante al menos 4 horas, preferiblemente durante la noche. Llevar a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de servir. Disfrute!

Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceto balsámico
- 2 cucharada/s Vinagre de vino tinto
- 1 diente/s Ajo picado
- 1 cucharadita/s Albahaca seca
- 1 cucharadita/s Orégano
- 1 cucharada/s Romero fresco
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 3 Zanahorias grandes cortadas en rodajas diagonales
- 2 Hinojos cortados en rodajas
- 2 Pimientos rojos asados cortados en tiras
- 500 gramo/s Mozzarella cortada en cubitos
- 280 gramo/s Salame cortado en rodajas
- 400 gramo/s Alcachofas enlatadas

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

