



Amanida de tardor

Ingredients per a 4 persones

- 200g d'espínacs tendres
- 2 peres tipus Conference
- 1 magrana
- 200g de formatge tipus Ricotta
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada



Elaboració

1. Es renten els espínacs i es centrifuguen per a deixar-los ben eixuts.
2. Es renten les peres, s'eixuguen i es tallen a làmines uniformes.
3. Es desgrana la magrana i es posen tots els ingredients en un bol amb el formatge Ricotta esmicolat per sobre.
4. S'ameixeix al gust i es serveix. Bon profit!