
Macedonia al formaggio

Posted by Elizabeth - 2008/07/23 19:26

mezzo melone (250g circa)
un pompelmo
100g di quartiolo o formaggio simile come consistenza
un cucchiaio maionese
il succo di un limone
200g pomodori maturi e sodi

Eliminate scorza e semi del melone e tagliatelo a cubetti.

Pelate al vivo il pompelmo e tagliatelo prima in 8 spicchi e poi a fettine.

Tagliate a dadini anche il formaggio.

Stemperate la maionese col succo del limone e condite melone, pompelmo e formaggio riuniti in una insalatiera.

Mescolate, coprite e fate riposare una decina di minuti in frigo.

Al momento di servire tagliate a spicchi i pomodori e amalgamateli al resto.

:woohoo: :woohoo: :woohoo:

=====

Re:Macedonia al formaggio

Posted by Peter - 2008/07/24 16:47

:P
grande Ale!

=====

Re:Macedonia al formaggio

Posted by Elizabeth - 2008/07/24 18:47

:huh: Ale???:(:(

=====