



Salade de carottes râpées à l'italienne

Voyagez vers l'Italie et préparez facilement une salade de carottes râpées à l'italienne !



Facile



2 personnes



0 min



10 min



Moyen

Ingrédients pour 2 personnes

1 barquette de 300 gr de carottes râpées au citron de Sicile Bonduelle

1 sachet de mesclun 10 variétés Bonduelle

4 tranches de jambon de Serrano, Parme ou Aoste

Billes de Mozzarella

1 poignée de noix décortiquées

Huile d'olive

Étape 1

Dans 2 assiettes, placez quelques feuilles de mesclun.

Étape 2

Déposez les carottes râpées au jus de citron de Sicile Bonduelle sur les feuilles de mesclun

Étape 3

Ajoutez le jambon coupé en lamelles.

Étape 4

Ajoutez les billes de Mozzarella.

Étape 5

Parsemez le tout avec les noix.

Étape 6

Pour terminer, agrémentez d'un filet d'huile d'olive.