

## Insalata fagiolini e mela

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 23 Gennaio 2011



Spuntate i fagiolini e poi metteteli in acqua bollente salata e cuocete per 20 minuti, scolateli e fateli raffreddare. Sbucciate la mela e tagliatela a fettine sottili, scottate i pomodori in acqua bollente per 5 minuti e poi spellateli e fateli a fettine. Prendete un'insalatiera e mettete i fagiolini, le mele, i

pomodori e la cipolla affettata sottilmente. In una ciotolina mettete la maionese, lo yogurt, il succo di limone, il pepe, il sale e lo zucchero e mescolateli rapidamente con la forchetta, versate questa salsa sulle verdure e mettete l'insalata in frigorifero per 30 minuti. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/insalata-fagiolini-e-mela/>

Generato il 28/04/2025