


Petruz
açai

Ricette a base di Açai e polpa di frutta esotica



Açaí carioca bowl

INGREDIENTI:

- 100gr di açaí biologico Petruz (puro o con guaraná);
- 1/2 di banana;
- 2cl o 3cl di succo di mela (o un altro succo o acqua);
- Guarnizione: muesli (o semi di canapa, chia, papavero) e fettine di altra frutta fresca (banana, fragole, mango, mirtillo, etc).



PREPARAZIONE:

- Scongela parzialmente l'açaí biologico Petruz in acqua corrente per alcuni secondi;
- Spezza la polpa in piccoli pezzi per facilitare la frullatura;
- Apri la bustina con l'aiuto di un coltello o delle forbici;
- Metti nel frullatore la banana, l'açaí e il succo di mela (o acqua);
- Frulla il contenuto fino ad ottenere una consistenza cremosa;
- Versa il contenuto in una "bowl" (scodella);
- Guarnisci l'açaí con fettine di frutta e muesli.

Assapora l'Amazzonia



Petruz
açaí

Via Monte Rotella n.10
65124 Pescara (PE) Italia



@PetruzAcai | www.petruz.com