

Albicocche bio alla griglia

di Sabrina Pellegrino "Mangia che ti passa" @mangiachetipassa9
per il Progetto Nutri Bio mangiare consapevolmente www.nutribio.biz



Ingredienti:

4 albicocche biologiche
1 rametto di rosmarino
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Glassa di aceto balsamico biologico

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate le **albicocche biologiche** a metà.
Togliete delicatamente il nocciolo dentro e grigliatele su entrambi i lati su una piastra rovente (in alternativa, una padella antiaderente), devono essere ben cotte ma sode.
Continuate la cottura qualche minuto per lato e conditele con un po' di olio evo, sale, rosmarino e se vi piace con della glassa di **aceto balsamico**.