

SALADE AVEC ARTICHAUTS À LA ROMAINE, CHICORÉE, CÉLERİ, TOMATES DORATI, NOIX ET PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Laver la chicorée rouge et la découper en lamelles. Ajouter les artichauts à la romaine finement émincés, le céleri coupé en lamelles, les tomates Dorati, les noix et les germes. Assaisonner avec le pesto à la Génoise frais, de l'huile d'olive extra vierge et un peu de sel.

Ingrédients Menù

200 g Dorati - TN1

400 g Carciofi alla Romana - Artichauts à la Romaine - H13

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.s. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) -

WHOX

Ingrédients

150 g céleri

180 g chicorée rouge

q.s. noix

q.s. q.s.

q.s. sel