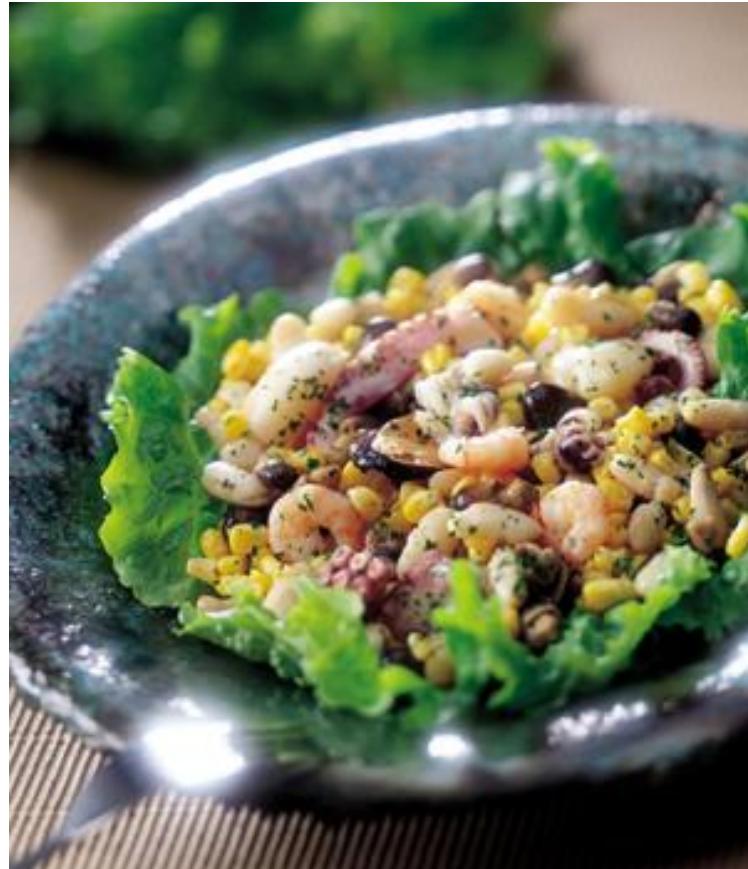


INSALATA MARE E MONTI



Ingredienti Menù

1 confezione Èmaremix - MZ1
1 confezione Funghi del muschio - GF1
200 g. Mais dolce in grani - U40
qb Sale alle erbe - PG0
qb Succo di limone - A11
Fagioli cannellini lessati - UI3

Ingredienti

1 spicchio aglio
50 g. prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i funghi dal loro liquido e metterli in una bacinella con èmaremix scolato e i cannellini. Aggiungere anche il mais ben scolato, mescolare e condire con olio d'oliva, sale alle erbe, aglio e prezzemolo tritati e succo di limone. Servire su letto di insalatina tenera verde