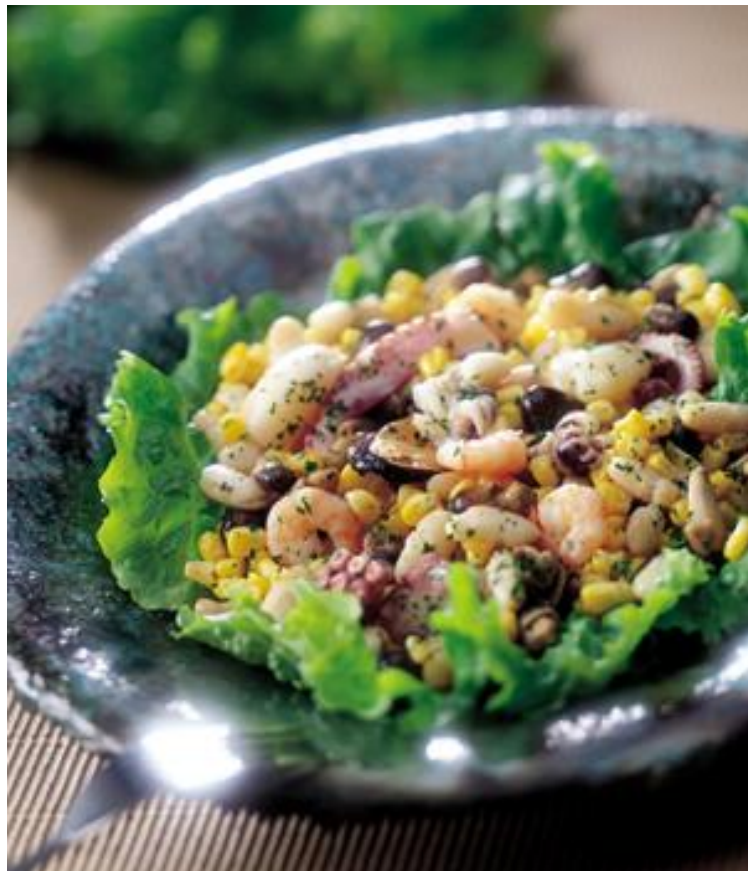


## INSALATA MARE E MONTI



**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

### 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