EXOTISCHER SALAT MIT GARNELEN



Menù-Zutaten

240 g Èmazzancolle - MJ1

nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

nach Belieben Salz

nach Belieben Zitronensaft

240 g Ananas

240 g Radicchio Bianco Variegato

120 g Avocado

120 g Mango

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Radicchio putzen und waschen, in Streifen schneiden und in die Tellermitte geben. Die geschälte und würfelig geschnittene Avocado, Ananas und Mango dazugeben. Auch die Garnelen hinzufügen. Mit gemahlenem rosa Pfeffer und etwas nativem Olivenöl garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)