GARNELENCOCKTAIL MIT ORANGE



Menù-Zutaten

240 gr Èmazzancolle - MJ1

300 gr Maionese all’arancia (Orangenmayonnaise) - E4H

Zutaten

40 g Grüner Apfel

20 g Radicchio

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Die Packung der Garnelen öffnen, die Flüssigkeit abgießen und die Garnelen mit den Apfelstücken vermischen. Die Orangenmayonnaise hinzugeben und alle Zutaten gut vermengen. Den Radicchio in dünne Streifen schneiden und auf einen Teller geben; den Garnelencocktail darauf anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

© 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)