INSALATA DI MARLIN E MELE ALLA MAIONESE ALL'ARANCIA



Menù-Zutaten

250 g. Maionese all’arancia - E4H

300 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

Zutaten

120 g. radicchio

240 g. mela verde

q.b. aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone.

Tagliare il radicchio a listarelle e aggiungere le mele tagliate a cubetti, con la pelle. Tagliare il marlin a cubettini e posizionarlo al centro del piatto. Diluire la maionese all’arancia con un goccio d’acqua e condire l’insalata. Decorare con un ciuffo di aneto e servire.

© 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)