

INSALATA DI SALICORNIA, AVOCADO E POMODORINI



Menù-Zutaten

300 g Èsalicornia - WM1X
90 g Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. arancia
q.b. limone
60 g misticanza
90 g cetriolo
120 g avocado

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Verarbeitung ohne Gluten

In un piatto adagiare la misticanza, il cetriolo tagliato a fettine e i Dorati. Condire il tutto con Olio extravergine d'oliva, sale, succo di limone e arancia. Unire Èsalicornia Menù ben sgocciolata e l'avocado tagliato a fettine. Ultimare con una grattugiata di scorza di limone e di arancia.