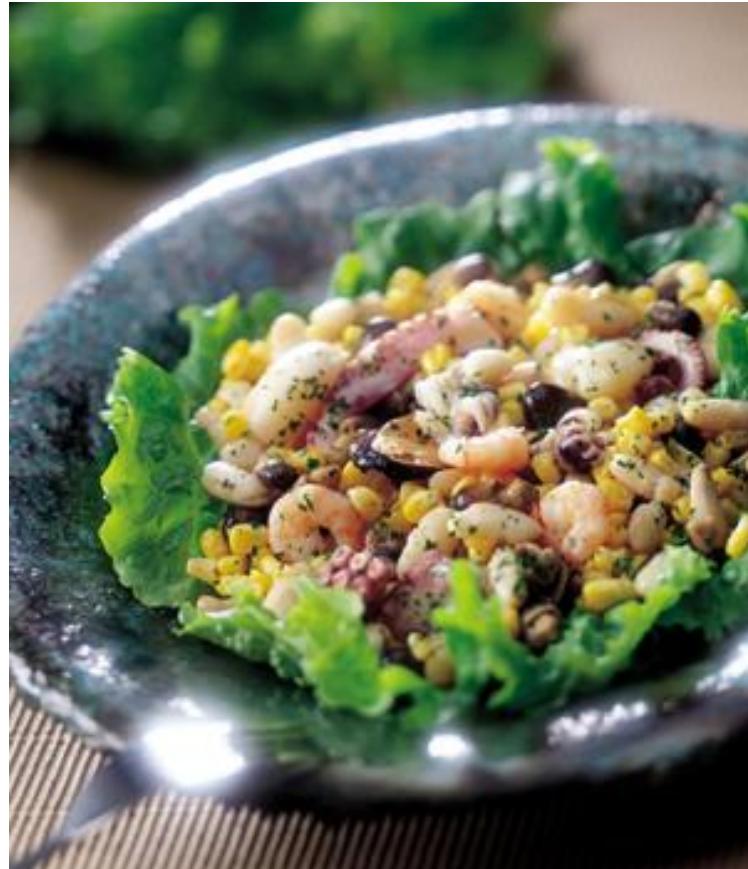


INSALATA MARE E MONTI



Menù-Zutaten

- 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

Zutaten

- 1 spicchio aglio
- 50 g. prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

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