

INSALATA SEPIA ARLECCHINO



Menù-Zutaten

50 g Mais dolce in grani - U40
50 g Olive Leccino denocciate - Z92
Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

100 g Carote fresche cubetti
100 g Zucchine fresche cubetti
100 g Sedano fresco rondelle
Q.B. Succo di limone
Q.B. Sale e pepe
Q.B. Piante aromatiche

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Sgocciolare la seppia a fette dal brodo di conservazione. tagliarla a tocchetti e riporla in una bowl. Lavare le verdure. Tagliare a cubetto le zucchine fresche e le carote precedentemente pelate. Tagliare a rondelle il sedano. Unire le verdure cubettate alla seppia e completare con mais sgocciolato ed olive Nostraline denocciate. Condire l'insalata con un dressing composto da sale, pepe, succo di limone ed olio extra vergine di oliva. Servire guarnendo con piante aromatiche e spicchi di limone fresco.