

## INSALATINA DI MARE CON DRESSING DI VIN COTTO AL SESAMO



**Chef:** Tommaso Ruggieri

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 6 persone

Tagliare le patate a cubetti, unirle con l'Èmaremix scolato e insaporire con poco olio extravergine di oliva, pepe e sale. Distribuire al centro del piatto l'insalatina tiepida e disporvi sopra le olive Itrana. Condire con un dressing ottenuto emulsionando il vin cotto con il sesamo tostato e altro olio extra vergine di oliva.

### Menù-Zutaten

150 g. Patate pronte al naturale - Z62  
400 g. Èmaremix - MZ1  
60 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
60 g. Olive Itrana "alla siciliana" - UH1X

### Zutaten

q.b. sesamo tostato  
30 g. Vin cotto di fichi o uva  
q.b. Pepe  
q.b. Sale