MATROSEN-SALAT



Menù-Zutaten

450 g Èmaremix - MZ1

72 g Dorati - TN1

72 g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

N.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

180 gr Sellerie

240 gr Radicchio Sorte Variegato

N.B. Petersilie

N.B. Wilder Fenchel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Produkt Èmaremix abtropfen lassen und die Flüssigkeit aufbewahren (diese kann z.B. zur Zubereitung warmer Gerichte verwendet werden). Èmaremix in eine Schüssel geben und mit in Scheiben geschnittenem Sellerie, den Kirschtomaten, den Oliven und der gehackten Petersilie vermischen. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und gut verrühren. Den Radicchio in dünne Scheiben schneiden und in die Mitte des Tellers legen. Den vorher zubereiteten Meeresfrüchtesalat darauf anrichten. Mit einigen Blättern Petersilie dekorieren und servieren.

© 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)