MEERESFRÜCHTESALAT



Menù-Zutaten

400 g. Èmaremix - MZ1

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

45 g. Soleggiati - TX1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Petersilie

Frischer Blattsalat

45 g Kupfertomaten

90 g Karotten

90 g Zucchini

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Zunächst das Gemüse waschen und putzen: den mittleren Teil der Zucchini entfernen, die Karotten schälen, die Tomaten entkernen. Die Zucchini und Karotten in Streifen schneiden, dann salzen. Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden, dann das vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Die Èmaremix-Fischmischung, die Oliven und die Soleggiati-Tomaten hinzufügen. Die Zutaten sorgfältig mischen und mit nativem Olivenöl extra beträufeln. Die Salatblätter auf den Tellern verteilen und den Meeresfrüchtesalat darauf anrichten. Mit etwas nativem Olivenöl extra, gehackter Petersilie und rosa Pfeffer bestreuen.

© 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)