MEERESFRÜCHTESALAT MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN UND CASTELVETRANO-OLIVEN



Menù-Zutaten

40 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
500 g Trionfo di Mare (Triumphaler Meeresfrüchtesalat) - 1ADN
60 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X
60 g Dorati - TN1
80 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1

Zutaten

70 g Staudensellerie
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frische gehackte Petersilie

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 4 Personen
Den Meeresfrüchtesalat gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Staudensellerie fein schneiden und in eine große Schüssel geben. Den gut abgetropften Meeresfrüchtesalat, die Castelvetrano-Oliven, die halbgetrockneten gelben Datteltomaten und die „Dorati“-Tomaten hinzufügen. Mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie anrichten.

© 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)