# SALAT AUS GEISSELGARNELEN, ROTEN KIDNEYBOHNEN UND GELBEN DATTELTOMATEN



## Menù-Zutaten

120 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
300 g. Ceci lessati - Z00
300 g. Èmazzancolle - MJ1
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
600 g. Fagioli Red Kidney - UQ3
60 g. Mais dolce in grani - U40
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Zutaten

Petersilie
Spinatblatt

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Für 6 Personen
Alle Zutaten abtropfen lassen und zusammen in eine Schüssel geben. Alles vermischen und ein wenig gehackte Petersilie und etwas natives Olivenöl extra hinzufügen. Auf Tellern anrichten und mit einem kleinen Spinatblatt garnieren.

**© 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)