

SALAT AUS GEISSELGARNELEN, ROTEN KIDNEYBOHNEN UND GELBEN DATTELTONATEN



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.