TINTENFISCHSALAT "ARLECCHINO"

Menù-Zutaten

50 g Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40

50 g Olive Leccino denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z92

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

100 g gewürfelte, frische Karotten

100 g gewürfelte, frische Zucchini

100 g Frische Selleriescheiben

n.B. Zitronensaft

n.B. Salz und Pfeffer

n.B: Kräuter

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Den in Scheiben geschnittenen Tintenfisch aus der Einmachbrühe abtropfen lassen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Gemüse waschen. Die frischen Zucchini und die zuvor geschälten Karotten in Würfel schneiden. Den Staudensellerie in Scheiben schneiden. Das gewürfelte Gemüse zu den Tintenfischwürfeln geben und mit abgetropftem Mais und entsteinten Oliven garnieren. Den Salat mit einem Dressing aus Salz, Pfeffer, Zitronensaft und nativem Olivenöl extra anmachen. Mit Kräutern und frischen Zitronenspalten garniert 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)