

INSALATA DI LEGUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

(Per 6 persone)

Scolare con cura i ceci e i fagioli dal liquido di conservazione, quindi trasferirli in una ciotola; aggiungere i pomodori ciliegini.

Condire i legumi con poco d'olio extravergine il rosmarino tritato, pepe e sale. Nel frattempo lavare e asciugare le due insalate, poi tagliarle a julienne e distribuirle su di un piatto da portata. Accomodarvi sopra i legumi conditi disponendoli al centro del piatto e completare con un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe.

Menù Ingredients

300 g Dorati - TN1

500 g. Ceci lessati - Z00

500 g. Fagioli borlotti lessati - UP3

Ingredients

200 gr Insalata riccia

100 gr Radicchio rosso

q.b. Rosmarino

q.b. Pepe

q.b. Sale