INSALATA DI MARE CON VERDURINE FRESCHE, POMODORINI DORATI E MAIONESE AL BASILICO



Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Menù Ingredients

10 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X
15 g. Dorati - TN1
20 g. Olio extravergine di oliva - EK5
30 g. Maionese della casa - EPP
440 g. Fantasia di mare - 1AD
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

60 g. Carote
60 g. Sedano
60 g. Zucchine
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale

Method

Per 4 persone

Tagliare carote e sedano a bastoncini sottilissimi di lunghezza di 10 cm circa e metterli in acqua e ghiaccio almeno per 2 ore così da aumentarne la croccantezza, facendogli prendere una forma arricciata. Miscelare con un cucchiaio
la Maionese con il Pesto alla Genovese. Scolare le verdure, aggiungere le zucchine, sempre tagliate a bastoncini sottilissimi, e condire con Olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e prezzemolo. Con l'aiuto di un coppapasta posizionare sul fondo del piatto le verdure condite e aggiungere l'insalata Fantasia di Mare. Terminare la preparazione con qualche bacca di Pepe rosa, dei pomodorini Dorati e gocce di Maionese al basilico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)