

INSALATA DI MARLIN E MELE ALLA MAIONESE ALL'ARANCIA



Menù Ingredients

250 g. Maionese all'arancia - E4H
300 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

Ingredients

120 g. radicchio
240 g. mela verde
q.b. aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone.

Tagliare il radicchio a listarelle e aggiungere le mele tagliate a cubetti, con la pelle. Tagliare il marlin a cubettini e posizionarlo al centro del piatto. Diluire la maionese all'arancia con un goccio d'acqua e condire l'insalata. Decorare con un ciuffo di aneto e servire.