

INSALATA DI MAZZANCOLLE E ANANAS ALL'AROMA DI NOCCIOLE



Menù Ingredients

130 g. Dorati - TN1
500 g. Èmazzancolle - MJ1
90 g. Pesto di Nocciole Bio - KJ70B
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

270 g. ananas fresco
180 g. sedano
q.b. valeriana
q.b. zeste di limone
q.b. succo di limone
q.b. sale

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone.

In una ciotola unire le mazzancolle ben scolate dal loro liquido di governo con l'ananas tagliato a cubetti; aggiungere anche il sedano a fettine e i pomodorini Dorati. Condire l'insalata con succo di limone e sale. A questo punto distribuire la valeriana sul fondo dei piatti, quindi accomodarvi sopra l'insalata di mazzancolle; completare con il pesto di nocciole precedentemente diluito con olio extravergine d'oliva e con le zeste di limone a filetti.