

## INSALATA DI SALICORNIA, AVOCADO E POMODORINI



### Menù Ingredients

300 g Èsalicornia - WM1X  
90 g Dorati - TN1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

q.b. arancia  
q.b. limone  
60 g misticanza  
90 g cetriolo  
120 g avocado

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

### Gluten Free Method

In un piatto adagiare la misticanza, il cetriolo tagliato a fettine e i Dorati. Condire il tutto con Olio extravergine d'oliva, sale, succo di limone e arancia. Unire Èsalicornia Menù ben sgocciolata e l'avocado tagliato a fettine. Ultimare con una grattugiata di scorza di limone e di arancia.