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.

© 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)