

## INSALATA DI SPINACI E MARLIN



### Menù Ingredients

120 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
180 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9  
60 g. Pesto di agrumi - BO7  
720 g. Spinaci pronti - T3P

### Ingredients

180 g. Melagrana  
q.b. Zeste d'arancia  
q.b. Sale  
q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

### Method

Per 6 persone

In una padella saltare con un filo d'olio per pochi minuti gli spinaci. Salare e pepare. Posizionarli al centro del piatto ed aggiungere le fette di marlin tagliate. Decorare con la melagrana sgranata, la scorza d'arancio e il pesto d'agrumi diluito con acqua. Ultimare con un filo d'olio extravergine d'oliva.