

ENSALADA CON ALCACHOFAS A LA ROMANA, ACHICORIA ROJA, APIO, TOMATES CHERRY DORATI, NUECES Y PESTO GENOVÉS FRESCO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Lavamos la achicoria roja y la cortamos en tiras. Añadimos las alcachofas a la romana cortadas en rodajas, el apio cortado en tiras, los tomates Dorati, las nueces y los brotes. Condimentamos con pesto genovés fresco, aceite de oliva virgen extra y sal.

Ingredientes Menù

200 g Dorati - TN1
400 g Carciofi alla Romana - Alcachofas a la Romana - H13
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X

Ingredientes

150 g Apio
180 g Achicoria roja
al gusto Nueces
al gusto Brotes
al gusto Sal