ENSALADA DE MARISCO CON VERDURITAS FRESCAS, LEGUMBRES Y TOMATES DÁTIL AMARILLOS SEMISECOS



Ingredientes Menù

100 g Fantasia di Mare (Fantasía de mar) - 1AD
15 g Ceci lessati (Garbanzos cocidos) - Z00
15 g Fagioli cannellini lessati (Alubias blancas cocidas) - UI0
30 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
5 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

10 g Apio
10 g Zanahoria
10 g Cebolla roja
15 g Semillas de soja Edamame
al gusto Sal, pimienta, azúcar y vinagre blanco
al gusto Brotes
al gusto Perejil picado

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona
Pelar la cebolla y ponerla a marinar en agua, vinagre blanco, azúcar y sal durante al menos 2 o 3 horas. Cocer las semillas de soja en agua hirviendo con sal durante unos 5 minutos. Cortar la cebolla, el apio y la zanahoria en tiras. Mezclar todos los ingredientes de la receta y salpimentar a placer. Decorar el plato con unos pocos brotes frescos.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)