ENSALADA EXÓTICA DE CAMARONES



Ingredientes Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

240 g Piña

al gusto Sal

al gusto Zumo de limón

240 g achicoria blanca variegato

120 g Aguacate

120 g Mango

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Lavar y limpiar la achicoria. Cortarla en tiras y colocarla en el centro del plato. Añadir el aguacate, la piña y el mango, todos pelados y cortados en daditos. Añadir también los camarones. Terminar con un poco de pimienta rosa molida y aceite de oliva virgen extra.

© 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)