ENSALADA “FANTASÍA DE MAR”



Ingredientes Menù

400 g Èmaremix - MZ1

40 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91

45 g Soleggiati - TX1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

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

Ingredientes

Perejil

Sal

Lechuga fresca

45 g Tomates cherry frescos

90 g zanahorias

90 g calabacines

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Lavar bien y limpiar las verduras: eliminar el centro de las calabacines, pelar las zanahorias y retirar las semillas de los tomates.
Cortar en rodajas fines las calabacines y las zanahorias, salar.
Los tomates cortarlos también en rodajas finas.
Poner las verduras en un bol y añadir E’maremix, Aceitunas nostriline y los Soleggiati.
Mezclar con esmero los ingredientes y sazonar con aceite de oliva extra virgen.
En el centro de un plato colocar las hojas de lechuga y poner encima la ensalada de mar.
Completar con un hilo de aceite extra virgen, perejil picado y una pizca de pimienta rosa.

© 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)