

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 finas las calabacines y las zanahorias, salar.

Los tomates cortarlos también en rodajas finas.

Poner las verduras en un bol y añadir È'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.