

## ENSALADA “FANTASÍA DE MAR”



**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 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.

### 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