

## INSALATA DEL MARINAIO



### Ingredientes Menù

450 g. Èmaremix - MZ1  
72 g. Dorati - TN1  
72 g. Olive Leccino denocciate - Z91  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

180 g Sedano  
240 g Radicchio variegato  
q.b. Finocchietto

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Scolare l'èmaremix e mescolarlo con il sedano tagliato a fettine, i pomodori dorati, le olive ed il prezzemolo tritato. Amalgamare il tutto aggiungendo un goccio d'olio. Tagliare a listarelle sottili il radicchio variegato e posizionarlo al centro del piatto. Posizionare sopra l'insalata di pesce condita. Decorare con un ciuffo di finocchietto e servire.