

## INSALATA DI MAZZANCOLLE E AVOCADO



### Ingredientes Menù

180 g. Emazzancolle - MJ1  
90 g. Pesto di canapa Bio - K370B  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Pepe nero  
120 g. Radicchio variegato  
q.b. Sale  
q.b. Lime  
120 g. Sedano  
390 gr. Avocado

**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Per 6 persone

Pelare l'avocado e tagliarlo a cubetti. Mescolarlo con le mazzancolle scolate, il pesto di canapa e il sedano tagliato a fettine. Condire il tutto con un filo d'olio e una spruzzata di lime, il sale e una macinata di pepe. Tagliare il radicchio a listarelle e posizionarlo al centro del piatto. Inserire l'insalata ultimando con una grattata di buccia di lime.