FANTAISIE DE LA MER AVEC PETITS LÉGUMES FRAIS, LÉGUMINEUSES ET TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES



Ingrédients Menù

100 g Fantasia di Mare (Fantaisie de la mer) - 1AD
15 g Ceci lessati (Pois chiches bouillis) - Z00
15 g Fagioli cannellini lessati (Haricots cannellini bouillis) - UI0
30 g Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
5 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

10 g Céleri
10 g Carottes
10 g Oignon rouge
15 g Graines de soja Edamame
q.s. Sel, Poivre, Sucre et Vinaigre blanc
q.s. Persil haché
q.s. Germes

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne
Peler l'oignon et le mettre à mariner dans de l'eau, vinaigre blanc, sucre et sel pendant au moins 2-3 heures. Faire blanchir les graines de soja dans de l'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes. Couper l'oignon, le céleri et les carottes en lamelles. Assembler tous les ingrédients de la recette ; saler et poivrer à volonté. Terminer le plat en décorant avec quelques germes frais.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)