INSALATA DEL MARINAIO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

450 g. Èmaremix - MZ1

72 g. Dorati - TN1

72 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

180 g Sedano

240 g Radicchio variegato

q.b. Finocchietto

Préparation

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.

© 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)