INSALATA ESOTICA DI MAZZANCOLLE



Ingrédients Menù

240 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Succo di limone

240 g. Ananas

240 g. Radicchio bianco variegato

120 g. Avocado

120 g. Mango

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Lavare e pulire il radicchio. Tagliarlo a listarelle e posizionarlo al centro del piatto. Aggiungergli l'avocado, l'ananas e il mango, tutti pelati e tagliati a cubetti. Unire anche le mazzancolle. Ultimare con una macinata di pepe rosa e un filo d'olio extravergine d'oliva.

© 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)