

## INSALATA SEPPIA ARLECCHINO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sans gluten**

### Préparation

Sgocciolare la seppia a fette dal brodo di conservazione, tagliarla a tocchetti e riporla in una bowl. Lavare le verdure. Tagliare a cubetto le zucchine fresche e le carote precedentemente pelate. Tagliare a rondelle il sedano. Unire le verdure cubettate alla seppia e completare con mais sgocciolato ed olive Nostraline denocciolate. Condire l'insalata con un dressing composto da sale, pepe, succo di limone ed olio extra vergine di oliva. Servire guarnendo con piante aromatiche e spicchi di limone fresco.

### Ingrédients Menù

50 g Mais dolce in grani - U40  
50 g Olive Leccino denocciolate - Z92  
Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingrédients

100 g Carote fresche cubetti  
100 g Zucchine fresche cubetti  
100 g Sedano fresco rondelle  
Q.B. Succo di limone  
Q.B. Sale e pepe  
Q.B. Piante aromatiche