INSALATA SEPPIA ARLECCHINO



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

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.

© 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)