SALADE DE FRUITS DE MER AVEC LÉGUMES FRAIS, TOMATES CERISES DORATI ET MAYONNAISE AU BASILIC



Ingrédients Menù

10 g. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X
15 g. Dorati - TN1
20 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
30 g. Maionese della casa (Mayonnaise maison) - EPP
440 g. Fantasia di Mare (Fantaisie de la mer) - 1AD
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

60 g Carottes
60 g Céleri
60 g Courgettes
Persil
Sel

Chef: Diego Ponzoni

Sans gluten

Préparation

Pour 4 personnes

Couper les carottes et le céleri en bâtonnets très fins d'environ 10 cm de long et les placer dans de l'eau et de la glace pendant au moins 2 heures pour augmenter leur croquant et les faire se recroqueviller. Mélanger avec une cuillère la mayonnaise avec le Pesto à la Génoise. Égoutter les légumes, ajouter les courgettes, de nouveau coupées en bâtonnets très fins, et assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre et du persil. À l'aide d'un moule à pâtisserie, placer les légumes assaisonnés au fond de l'assiette et ajouter la salade Fantasie de la Mer. Terminer par quelques baies de poivre rose, quelques tomates cerises Dorati et quelques gouttes de mayonnaise au basilic.

© 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)