# SALADE DE LA MER AVEC MÉLANGE DE TOMATES SEMI-SÉCHÉES ET OLIVES DE CASTELVETRANO



## Ingrédients Menù

40 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
500 g Trionfo di Mare (Triomphe de la mer) - 1ADN
60 g Datterini gialli semisecchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
60 g Dorati - TN1
80 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Délicieuses olives Castelvetrano) - KO1

## Ingrédients

70 g Céleri
en q.s. Persil frais haché
en q.s. Sel et poivre

**Chef:** Diego Ponzoni

## Préparation

Pour 4 personnes
Bien égoutter la salade de fruits de mer. Pendant ce temps, couper le céleri en julienne et le mettre dans une grande jatte. Unir la salade de fruits de mer bien égouttée, les olives de Castelvetrano, les tomates cerises jaunes semi-séchées et les tomates Dorati. Assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre et persil haché.

**© 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)