

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 semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
60 g Dorati - TN1
80 g Olive di Castelvetro sfiziose (Délicieuses olives Castelvetro) - 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 Castelvetro, les tomates cerises jaunes semi-séchées et les tomates Dorati. Assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre et persil haché.