

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



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.

### 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