

SALADE DE SALICORNE, AVOCAT ET TOMATES CERISES



Ingrédients Menù

300 g Èsalicornia - WM1X

90 g Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Orange

Citron

60 g Mélange de salade

90 g Concombre

120 g Avocat

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Dans un plat, placer la salade, les tranches de concombre et les tomates Dorati. Assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel, du jus de citron et d'orange. Ajouter l'Èsalicornia Menù bien égoutté et l'avocat coupé en tranches. Terminer avec les zestes de citron et d'orange râpés.

Préparation sans gluten

In un piatto adagiare la misticanza, il cetriolo tagliato a fettine e i Dorati. Condire il tutto con Olio extravergine d'oliva, sale, succo di limone e arancia. Unire Èsalicornia Menù ben sgocciolata e l'avocado tagliato a fettine. Ultimare con una grattugiata di scorza di limone e di arancia.