

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE ALL'ARANCIA



Ingredienti Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1
300 g Maionese all'arancia - E4H

Ingredienti

120 g Radicchio variegato
240 g Mela verde
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Pulire e tagliare le mele a cubetti. Scolare le Mazzancolle dal proprio liquido ed aggiungerle alle mele; quindi amalgamare gli ingredienti con la Maionese all'arancia. A questo punto tagliare il radicchio a listarelle e distribuirlo su un piatto da portata; sistemarvi sopra il cocktail di Gamberi e completare con una foglia di prezzemolo.