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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)