

## 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.