COCKTAIL ESOTICO DI GAMBERETTI



Ingredienti Menù

100 g Gamberetti liofilizzati - MS9

360 g Maionese all’arancia - E4H

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

200 g Pomodorini freschi

150 g Lattuga in foglie

300 g Ananas

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola far rinvenire i Gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda per 5 minuti. Nel frattempo mondare l'ananas e tagliarla a cubetti. Scolare con cura i Gamberetti e unirli all'ananas, quindi amalgamare gli ingredienti con la Maionese all'arancia. Tagliare la lattuga a julienne e distribuirla su di un piatto da portata; sistemarvi sopra il cocktail di Gamberi e completare con pomodorini freschi tagliati a spicchi e una spolverata di prezzemolo tritato.

© 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)