

FANTASIA DI MARE CON VERDURINE FRESCHE, LEGUMI E DATTERINI GIALLI SEMIDRY



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Sfogliare la cipolla e metterla a marinare in acqua, aceto bianco, zucchero e sale per almeno 2-3 ore. Lessare in acqua bollente salata i semi di soia per circa 5 minuti. Tagliare a listarelle la cipolla, il sedano e la carota. Assemblare tutti gli ingredienti della ricetta salando e pepando a piacere. Ultimare il piatto decorando con qualche germoglio fresco.

Ingredienti Menù

100 g Fantasia di mare - 1AD
15 g Ceci lessati - Z00
15 g Fagioli cannellini lessati - UI0
30 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
5 g Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe colorato intero - 1244

Ingredienti

10 g Sedano
10 g Carota
10 g Cipolla rossa
15 g Semi di soia Edamame
q.b. Sale, pepe, zucchero e aceto bianco
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Germogli