

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



### Ingredienti Menù

100 g Fantasia di mare - 1AD  
15 g Ceci lessati - Z00  
15 g Fagioli cannellini lessati - UI0  
30 g Datterini gialli semisecchi 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

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.