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

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.

© 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)