

## INSALATA CAPRICCIOSA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Tagliare a listarelle sottili il prosciutto cotto e il formaggio tenero. Scolare l'Insalata Arcobaleno taglio grosso e mescolare il tutto con la maionese gastronomica MayoCream. Servirla tal quale oppure utilizzarla per ottimi tramezzini o panini.

### Ingredienti Menù

600 g Insalata arcobaleno - VF3

750 g Gastronomica Mayocream - EL5

### Ingredienti

75 g Formaggio tenero

75 g Prosciutto cotto