INSALATA CON CARCIOFI ALLA ROMANA, RADICCHIO, SEDANO, DORATI, NOCI E PESTO ALLA GENOVESE FRESCO



Ingredienti Menù

200 g Dorati - TN1

400 g Carciofi alla Romana - H13

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

150 g sedano

180 g radicchio rosso

q.b. noci

q.b. germogli

q.b. sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Lavare e tagliare a listarelle il radicchio rosso. Aggiungere i carciofi alla romana tagliati a fettine, il sedano tagliato a listarelle, i pomodori Dorati, le noci e i germogli. Condire con pesto alla genovese fresco, olio extravergine di oliva e sale.

© 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)