

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



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.

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