

INSALATA DEL MARINAIO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Scolare l'èmaremix e mescolarlo con il sedano tagliato a fettine, i pomodori dorati, le olive ed il prezzemolo tritato. Amalgamare il tutto aggiungendo un goccio d'olio. Tagliare a listarelle sottili il radicchio variegato e posizionarlo al centro del piatto. Posizionare sopra l'insalata di pesce condita. Decorare con un ciuffo di finocchietto e servire.

Ingredienti Menù

450 g. Èmaremix - MZ1
72 g. Dorati - TN1
72 g. Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

180 g Sedano
240 g Radicchio variegato
q.b. Finocchietto