INSALATA DI LEGUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

300 g Dorati - TN1

500 g. Ceci lessati - Z00

500 g. Fagioli borlotti lessati - UP3

Ingredienti

200 gr Insalata riccia

100 gr Radicchio rosso

q.b. Rosmarino

q.b. Pepe

q.b. Sale

Procedimento

(Per 6 persone)

Scolare con cura i ceci e i fagioli dal liquido di conservazione, quindi trasferirli in una ciotola; aggiungere i pomodori ciliegini. Condire i legumi con poco d'olio extravergine il rosmarino tritato, pepe e sale. Nel frattempo lavare e asciugare le due insalate, poi tagliarle a julienne e distribuirle su di un piatto da portata. Accomodarvi sopra i legumi conditi disponendoli al centro del piatto e completare con un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe.

© 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)