

## INSALATA DI LEGUMI



### 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

**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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.