INSALATA DI MARE CON MIX DI POMODORI SEMIDRY E OLIVE DI CASTELVETRANO

Ingredienti Menù

40 g Olio extravergine di oliva - EKC

500 g Trionfo di Mare - 1ADN

60 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

60 g Dorati - TN1

80 g Olive di Castelvetrano sfiziose - KO1

Ingredienti

70 g Sedano

q.b. Sale e pepe

q.b. Prezzemolo fresco tritato

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 4 persone

Scolare bene l'insalata di mare. Nel frattempo tagliare a julienne il sedano e metterlo in una ciotola capiente. Inserire l'insalata di mare ben scolata e successivamente le Olive di Castelvetrano, i datterini gialli semisecchi e i pomodori Dorati. Condire con olio extravergine di oliva, sale, pepe e prezzemolo tritato. .

© 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)