

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



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..

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