

INSALATA DI MARLIN E MELE ALLA MAIONESE ALL'ARANCIA



Ingredienti Menù

250 g. Maionese all'arancia - E4H

300 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

Ingredienti

120 g. radicchio

240 g. mela verde

q.b. aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Tagliare il radicchio a listarelle e aggiungere le mele tagliate a cubetti, con la pelle. Tagliare il marlin a cubettini e posizionarlo al centro del piatto. Diluire la maionese all'arancia con un goccio d'acqua e condire l'insalata. Decorare con un ciuffo di aneto e servire.