

INSALATA DI MAZZANCOLLE E AVOCADO



Ingredienti Menù

180 g. Emazzancolle - MJ1
90 g. Pesto di canapa Bio - K370B
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe nero
120 g. Radicchio variegato
q.b. Sale
q.b. Lime
120 g. Sedano
390 gr. Avocado

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Pelare l'avocado e tagliarlo a cubetti. Mescolarlo con le mazzancolle scolate, il pesto di canapa e il sedano tagliato a fettine. Condire il tutto con un filo d'olio e una spruzzata di lime, il sale e una macinata di pepe. Tagliare il radicchio a listarelle e posizionarlo al centro del piatto. Inserire l'insalata ultimando con una grattata di buccia di lime.