INSALATA DI MAZZANCOLLE E AVOCADO



Ingredienti Menù

180 g. Èmazzancolle - 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.

© 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)