INSALATA DI MAZZANCOLLE, FAGIOLI RED KIDNEY E DATTERINI GIALLI

Ingredienti Menù

120 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X
300 g. Ceci lessati - Z00
300 g. Èmazzancolle - MJ1
30 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
600 g. Fagioli Red Kidney - UQ3
60 g. Mais dolce in grani - U40
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
q.b. Spinacino

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Scolare tutti gli ingredienti e unirli in una ciotola. Mescolare il tutto aggiungendo un pò di prezzemolo tritato e un filo d'olio. Impiattare e decorare con una foglia di spinacino.

© 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)