

## 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.