INSALATA DI SPINACI E MARLIN



Ingredienti Menù

120 g. Olio extravergine di oliva - EK5
180 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
60 g. Pesto di agrumi - BO7
720 g. Spinaci pronti - T3P

Ingredienti

180 g. Melagrana
q.b. Zeste d'arancia
q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
In una padella saltare con un filo d’olio per pochi minuti gli spinaci. Salare e pepare. Posizionarli al centro del piatto ed aggiungere le fette di marlin tagliate. Decorare con la melagrana sgranata, la scorza d'arancio e il pesto d'agrumi diluito con acqua. Ultimare con un filo d'olio extravergine d'oliva.

© 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)