# INSALATA ESOTICA DI MAZZANCOLLE



## Ingredienti Menù

240 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Pepe rosa speciale essiccato - 1282

## Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Succo di limone

240 g. Ananas

240 g. Radicchio bianco variegato

120 g. Avocado

120 g. Mango

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Per 6 persone

Lavare e pulire il radicchio. Tagliarlo a listarelle e posizionarlo al centro del piatto. Aggiungergli l'avocado, l'ananas e il mango, tutti pelati e tagliati a cubetti. Unire anche le mazzancolle. Ultimare con una macinata di pepe rosa e 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)