

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.