

INSALATA FANTASIA DI MARE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Lavare le verdure e mondarle: eliminare la parte centrale delle zucchine, pelare le carote, privare dei semi i pomodori ramati. A questo punto tagliare a listarelle le zucchine e le carote, quindi saltarle. Tagliare a striscioline anche i pomodori, poi trasferire in una ciotola le verdure preparate; unire il misto di pesce Èmaremix, le olive nostraline e i pomodori Soleggiati. Mescolare con cura gli ingredienti e condire con olio extra vergine di oliva. Distribuire nei piatti le foglie di lattughino e accomodarvi sopra l'insalata di mare. Completare con un filo d'olio extra vergine a crudo, prezzemolo tritato e una macinata di pepe rosa.

Ingredienti Menù

400 g. Èmaremix - MZ1
40 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
45 g. Soleggiati - TX1
Olio extravergine di oliva - EK5
Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

sale
prezzemolo
lattughino fresco
45 g. pomodori ramati
90 g. carote
90 g. zucchine