INSALATA FANTASIA DI MARE



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

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 salarle. 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.

© 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)