

## INSALATA FREDDA CON TONNO, BORLOTTI, CIPOLLE ROSSE E DORATI



Chef: Leonardo Pellaracani

### Procedimento

Per 6 persone

Sgocciolare i Dorati, i cannellini e i borlotti dal loro liquido di governo, poi trasferirli in una ciotola; aggiungere anche il tonno ben scolato dall'olio di conservazione e le cipolle rosse tagliate a fettine sottili. Condire l'insalata con olio extravergine, prezzemolo tritato, pepe e sale. Nel frattempo tagliare il pane in cubetti di circa un cm. di lato, quindi tostarli in forno insieme a un poco d'olio extravergine. Distribuire l'insalata al centro dei piatti e accomodarvi intorno i crostini tostati caldi. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e servire.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane senza glutine.

### Ingredienti Menù

150 g Fagioli borlotti lessati - UP3  
150 g Fagioli cannellini lessati - UI3  
200 g. Dorati - TN1  
300 g. Cipolle rosse all'aceto - TJ3  
300 g. Tonno in olio di girasole - MBP  
Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

300 gr Pane toscano  
q.b. Prezzemolo fresco  
q.b. Sale  
q.b. Pepe