INSALATA FREDDA CON TONNO, BORLOTTI, CIPOLLE ROSSE E DORATI



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

Chef: Leonardo Pellacani

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.

© 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)