INSALATINA DI MARE CON DRESSING DI VIN COTTO AL SESAMO



Ingredienti Menù

150 g. Patate pronte al naturale - Z62

400 g. Èmaremix - MZ1

60 g. Olio extravergine di oliva - EK5

60 g. Olive Itrana “alla siciliana” - UH1X

Ingredienti

q.b. sesamo tostato

30 g. Vin cotto di fichi o uva

q.b. Pepe

q.b. Sale

Chef: Tommaso Ruggieri

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare le patate a cubetti, unirle con l'Èmaremix scolato e insaporire con poco olio extravergine di oliva, pepe e sale. Distribuire al centro del piatto l’insalatina tiepida e disporvi sopra le olive Itrana. Condire con un dressing ottenuto emulsionando il vin cotto con il sesamo tostato e altro olio extra vergine di oliva.

© 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)