

## INSALATA LIPARI



### Ingredienti Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6  
Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
Filetti di Acciughe - MP1  
Olive Itrana "alla siciliana" - UH1X  
Soleggiati - TX1

### Ingredienti

Insalata Lattuga  
Insalata Gentile  
Spinacino fresco in foglie  
Rucola fresca  
Uova sode  
Sale  
Basilico fresco

Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Pulire le insalate in foglia, lavarle ed asciugarle creando una mistanza di verdure. Utilizzare le verdure in foglia come insalata d'base ed integrare con filetti di acciughe in olio, capperini in olio extra vergine d'oliva, uova sode tagliate a spicchi, pomodori soleggiati, le olive Itrana e condire il tutto con una vinegrette preparata con olio extravergine d'oliva, aceto balsamico Riserva e sale. Servire decorando con una foglia di basilico fresco.