

INSALATA LIPARI



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Pulire le insalate in foglia, lavarle ed asciugarle creando una misticanza di verdure. Utilizzare le verdure in foglia come insalata di 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.

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