CARACAS-SALAT



Menù-Zutaten

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A) - EJ6
Cuori di palma a rondelle (Palmherzen in Scheiben) - UG1
Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9
Spaccatelli di carciofo trifolati (Gedünstete halbierte Artischocken) - HBH

Zutaten

Salz und Pfeffer
Frischer Wildfenchel
Kopfsalat
Frischer Blattspinat
Frische Orange

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und trocknen und das Gemüse als Grundlage verwenden. Den Spinat hinzufügen und den Salat mit rehydrierten Garnelen, in Scheiben geschnittenen Palmherzen, Orangenscheiben und Artischocken anreichern und mit einer Vinaigrette aus nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer und Balsamico-Essig anmachen. Mit einem Zweig wildem Fenchel garniert servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)