INSALATA LIPARI

Menù-Zutaten

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

Zutaten

Insalata Lattuga

Insalata Gentile

Spinacino fresco in foglie

Rucola fresca

Uova sode

Sale

Basilico fresco

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Pulire le insalate in foglia, lavarle ed asciugarle creando una misticanza 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.

© 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)