

## "LIPARI"-SALAT



Chef: Gianluca Galliera

### Menù-Zutaten

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A) - EJ6  
Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7  
Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1  
Olive Itrana „alla siciliana“ (Itrana-Oliven auf sizilianische Art) - UH1X  
Soleggiati - TX1

### Zutaten

Kopfsalat  
Blattsalat  
Frischer Blattspinat  
Frischer Rucola  
Hartgekochte Eier  
Salz  
Frischer Basilikum

### Zubereitung

Putzen Sie die Blattsalate, waschen und trocknen Sie sie und stellen Sie eine Gemüsemischung her. Das Blattgemüse als Basissalat verwenden und mit Sardellenfilets in Öl, Kapern in nativem Olivenöl extra eingelegt, gekochten Eiern in Spalten geschnitten, Soleggiati-Tomaten und Itrana-Oliven ergänzen und mit einer aus nativem Olivenöl extra, Balsamico-Essig und Salz zubereiteten Vinaigrette anmachen. Mit einem Blatt frischem Basilikum garniert servieren.