"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.

© 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)