SALAT TUTTOSOLE



Menù-Zutaten

25 g Coralline (Eingelegte Silberzwiebeln) - VPH
25 g Tutto Sole - UA1
50 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA1

Zutaten

50 g Schnittsalat
100 g gehobelter Grana Padano

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Artischocken und Tomaten abtropfen lassen und die Tomaten in feine Streifen schneiden. Den Schnittsalat, die Zwiebeln und Tomaten in eine Schüssel geben. Die Artischocken darauflegen und mit gehobeltem Grana Padano bestreuen.

© 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)