

## INSALATA CARACAS



**Chef:** Gianluca Galliera

### Method

Pulire l'insalata, lavarla ed asciugarla utilizzando la verdura come base. Aggiungere lo spinacino e arricchire l'insalata con i gamberetti reidratati, i cuori di palma tagliati a rondelle, le fettine di arancio tagliate a vivo, i carciofi spaccatelli e condire con una vinaigrette preparata con olio extra vergine d'oliva, sale e pepe e aceto balsamico Riserva. Servire decorando con un ciuffetto di finocchietto selvatico.

### Menù Ingredients

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6

Cuori di palma a rondelle - UG1

Gamberetti liofilizzati - MS9

Spaccatelli di carciofi trifolati - HBH

### Ingredients

Sale e pepe

Finocchietto selvatico fresco

Insalata lattuga

Spinacino fresco

Arancio fresco