INSALATA CARACAS



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)