

## INSALATA MODENA



### Menù Ingredients

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6  
Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20  
Olio extravergine di oliva - EK5  
Salsa alle noci - C47

### Ingredients

Insalata gentile  
Radicchio rosso  
Pere fresche a fette  
sale e pepe  
Pecorino

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

### Method

Pulire le insalate in foglia e utilizzarle come verdure di base. Tagliare a listerelle il formaggio pecorino e integrarlo nell'insalata di verdure. Aggiungere i gherigli di noci e le pere fresche tagliate a fettine sottili. Preparare la citronette con l'aceto balsamico, l'olio, il sale ed il pepe e condire l'insalata. Servire decorando con glassa all'aceto balsamico e gocce di salsa di noci.