ENSALADA INVERNAL CON BROTES EN SURTIDO DE VAINAS BIO

Ingredientes Menù

al gusto Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P.) - K5Z

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Limón

al gusto Perejil

al gusto Sal

60 g espinacas

60 g zanahorias

120 g lechuga gentilina

90 g achicoria roja

90 g col lombarda

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Colocar en el centro del plato la col lombarda en rebanadas finas, la achicoria y la lechuga cortadas en tiras, las espinacas en hojas y las zanahorias peladas y en rebanadas. A continuación, añadir el surtido de brotes. Aliñar con un poco de aceite, vinagre balsámico tradicional, sal y pimienta. Decorar con una hoja de perejil y una rodaja de limón.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)