

ENSALADA LIPARI



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Vinagre balsámico de Módena I.G.P. extra añejo) - EJ6
Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
Filetti di Acciughe (Filetes de anchoa) - MP1
Olive Itrana «alla siciliana» (Aceitunas «Itrana» a la siciliana) - UH1X
Soleggiati - TX1

Ingredientes

Lechuga
Lollo verde
Hojas de Espinacas frescas
Rúcula fresca
Huevos duros
Sal
Albahaca fresca

Preparación

Limpiar las ensaladas, lavarlas, sacarlas y mezclarlas.

En un plato, utilizar la mezcla de ensaladas para hacer una base.

Encima colocar los Filetes de anchoas, las Alcaparras pequeñas, los huevos duros cortados en gajos, los Soleggiati, las Aceitunas gaeta y finalmente condimentar con la vinagreta preparada con aceite de oliva virgen extra, Vinagre balsámico y sal.

Servir decorando con una hoja de albahaca fresca.