

ENSALADA LIPARI



Chef: Gianluca Galliera

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.

Ingredientes Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato(Vinagre balsámico de Módena I.G.P. extra añeo) - 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