

## ENSALADA TUTTO SOLE



Chef: Monica Copetti

### Preparación

Para 6 personas

Escurrir las alcachofas y los tomates, y cortar estos últimos en juliana. Poner la mezcla de hierbas silvestres, las cebollitas y los tomates en un cuenco y mezclar. Añadir las alcachofas al cuenco y decorar con escamas de queso grana.

### Ingredientes Menù

25 g Coralline - VPH

25 g Tutto Sole - UA1

50 g Spaccatelli di carciofo «freschezza» all'olio di semi di girasole (Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol) - HA1

### Ingredientes

100 g queso grana en escamas

50 g mezcla de hierbas silvestres