INSALATA KARPATOS



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

25 g Olive “alla greca” - U51

40 g Soleggiati - TX1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

25 g Formaggio feta

q.b. Basilico fresco

q.b. Origano secco

q.b. Sale

140 g Insalata Iceberg

10 g Cipolla tropea tagliate a fette sottili

80 g Cetrioli freschi

Preparación

Lavare e asciugare l'insalata iceberg e sistemarla in un piatto come insalata di base. Tagliare con l'affettatrice la cipolla tropea a fette sottili e aggiungerle all'insalata. Successivamente aggiungere le olive alla greca, la feta tagliata a cubetti, i cetrioli tagliati a rondelle, i pomodori soleggiati e condire con olio extravergine d'oliva, origano secco e sale. Servire decorando con foglie di basilico fresco.

© 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)