

INSALATA MODENA



Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Pulire le insalate in foglia e utilizzarle come verdure di base. Tagliare a listerelle il formaggio pecorino e integrarlo nell'insalata di verdure. Aggiungere i gherigli di noci e le pere fresche tagliate a fettine sottili. Preparare la citronette con l'aceto balsamico, l'olio, il sale ed il pepe e condire l'insalata. Servire decorando con glassa all'aceto balsamico e gocce di salsa di noci.

Ingredientes Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6
Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20
Olio extravergine di oliva - EK5
Salsa alle noci - C47

Ingredientes

Insalata gentile
Radicchio rosso
Pere fresche a fette
sale e pepe
Pecorino