

INSALATA INVERNALE CON GERMOGLI IN MIX BACELLI BIO



Ingrédients Menù

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

120 g Mix di baccelli
q.b. Limone
q.b. Prezzemolo
q.b Sale
60 g Spinacino
60 g Carote
120 g Insalata gentile
90 g Radicchio rosso
90 g Cavolo cappuccio rosso

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Posizionare al centro del piatto il cappuccio affettato sottile, il radicchio e l'insalata tagliati a listarelle, lo spinacino in foglie e la carota pelata e affettata. Aggiungere il mix baccelli. Insaporire con un filo d'Olio, Aceto balsamico tradizionale, sale e pepe.

Ultimare decorando con una foglia di prezzemolo e una fetta di limone.