

## SALADA CARACAS



**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Nettoyer la salade, la laver et la sécher en utilisant les légumes comme base. Ajouter les épinards et enrichir la salade avec des crevettes réhydratées, des cœurs de palmier en rondelles, des tranches d'orange et les morceaux d'artichauts et assaisonner avec une vinaigrette préparée avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre et du vinaigre balsamique de Modène. Servir garni d'un brin de fenouil sauvage.

### Ingrédients Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Vinaigre balsamique de Modène IGP âgé) - EJ6

Cuori di palma a rondelle (Cœurs de palmier en rondelles) - UG1

Gamberetti liofilizzati (Crevettes lyophilisées) - MS9

Spaccatelli di carciofi trifolati (Morceaux d'artichauts sautés à l'ail et au persil) - HBH

### Ingrédients

Sel et poivre

Fenouil sauvage frais

Salade de laitue

Epinards frais

Orange fraîche