SALADA CARACAS



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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)