

SALADE KARPATOS



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Laver et sécher la laitue iceberg et la disposer sur une assiette comme salade de base. Couper l'oignon de Tropea en fines tranches à l'aide d'un éminceur et les ajouter à la salade. Ajoutez ensuite les olives à la grecque, la feta en dés, les tranches de concombre, les tomates Soggiati et assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'origan sec et du sel. Servir garni de feuilles de basilic frais.

Ingrédients Menù

25 g Olive "alla greca" (Olives à la grecque) - U51
40 g Soggiati - TX1
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

25 g Fromage Feta
Basilic frais
Origan sec
Sel
140 g Laitue Iceberg
10 g Oignon de Tropea finement tranché
80 g Concombres frais