SALADE KARPATOS



Ingrédients Menù

25 g Olive “alla greca” (Olives à la grecque) - U51

40 g Soleggiati - 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

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 Soleggiati et assaisonnez avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'origan sec et du sel. Servir garni de feuilles de basilic frais.

© 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)