

## SALADE LIPARI



### Ingrédients Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Vinaigre balsamique de Modène IGP âgé) - EJ6  
Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7  
Filetti di Acciughe (Filets d'anchois) - MP1  
Olive Itrana "alla siciliana" (Olives Itrana à la sicilienne) - UH1X  
Soleggiati - TX1

### Ingrédients

Salade de laitue  
Salade douce  
Feuilles d'épinards frais  
Roquette fraîche  
Œufs durs  
Sel  
Basilic frais

Chef: Gianluca Galliera

### Préparation

Nettoyez les salades de feuilles, lavez-les et séchez-les, en créant un mix de légumes. Utiliser les légumes verts comme base de la salade et compléter avec des filets d'anchois à l'huile, des câpres à l'huile d'olive extra vierge, des œufs durs coupés en quartiers, des tomates Soleggiati, des olives Itrana et assaisonner avec une vinaigrette préparée avec de l'huile d'olive extra vierge, du vinaigre balsamique et du sel. Servir garni d'une feuille de basilic frais.