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.

© 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)