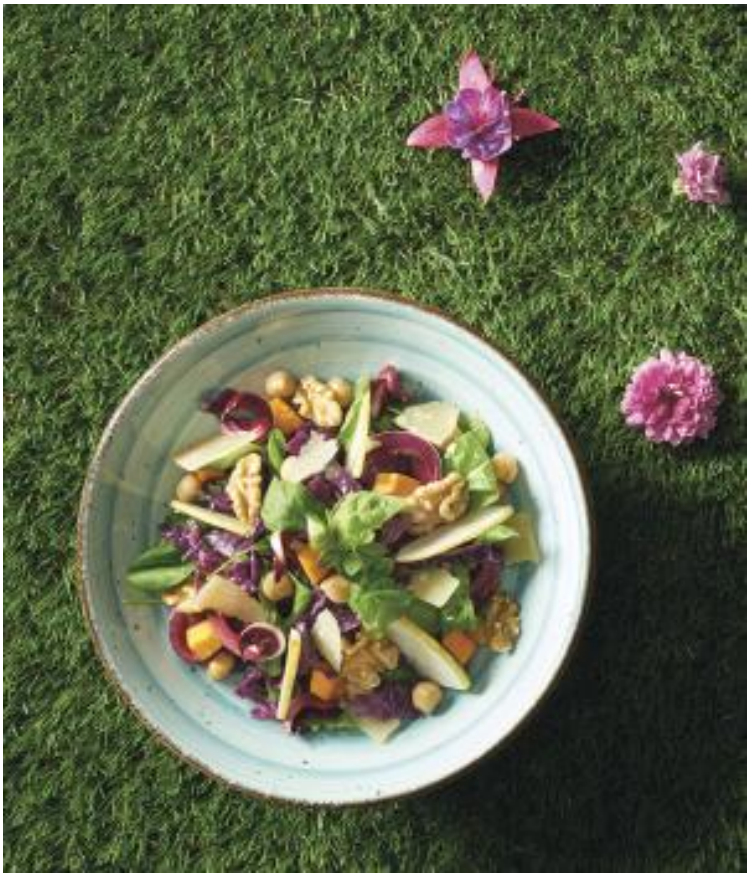
INSALATA DEL CONTADINO



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Ingredienti Menù

q.b. Cavolo viola pronto - Z8P
q.b. Ceci lessati - Z00
q.b. (per il dressing) Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN0
q.b. (per il dressing) Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. (per il dressing) Salsa alle noci - C47

Ingredienti

q.b. (per il dressing) piante aromatiche fresche per guarnire
q.b. (per il dressing) sale e pepe
q.b. gherigli di noci
q.b. pere fresche tagliate a fettine
q.b. zucca a cubetti cotta al vapore
q.b. scaglie di pecorino stagionato
q.b. radicchio rosso
q.b. rucola fresca
q.b. spinacino fresco
q.b. insalata Valeriana

Procedimento

Mescolare in una bowl le insalate in foglia crude, adagiarle in un piatto, aggiungere il Cavolo viola pronto e tutti gli altri ingredienti realizzando una presentazione fresca e curata. Confezionare il dressing con Aceto balsamico, sale e pepe e Salsa alle noci. Infine aggiungere Olio extra vergine d'oliva. Condire l'insalata e guarnire con piante aromatiche fresche.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)