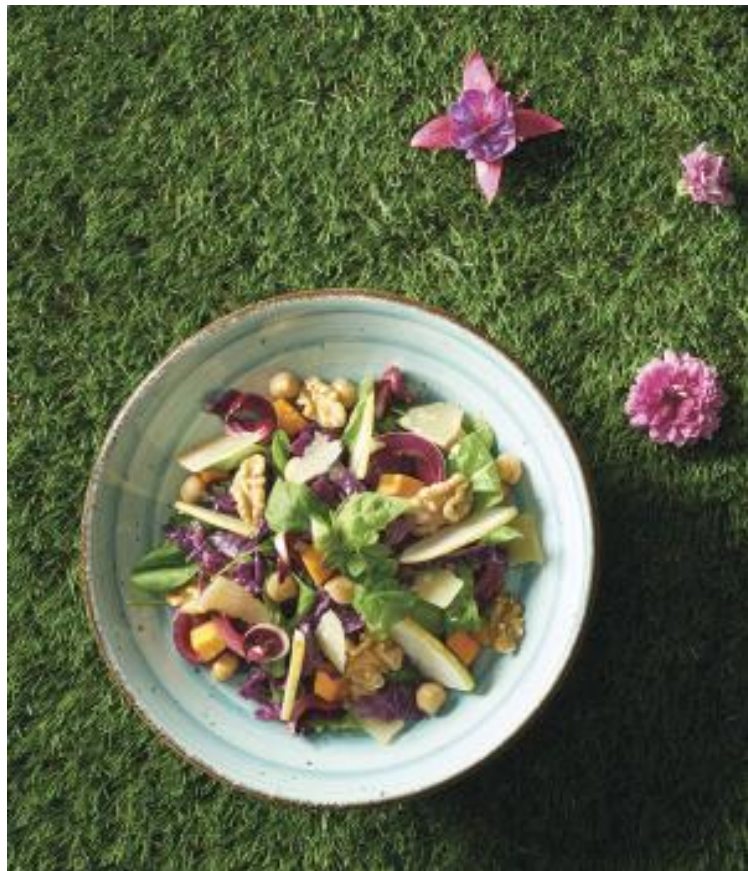


INSALATA DEL CONTADINO



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

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.

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. - ENO
- 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