INSALATA INVERNALE CON GERMOGLI IN MIX BACELLI BIO



Ingredienti Menù

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

120 g Mix di baccelli

q.b. Limone

q.b. Prezzemolo

q.b Sale

60 g Spinacino

60 g Carote

120 g Insalata gentile

90 g Radicchio rosso

90 g Cavolo cappuccio rosso

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Posizionare al centro del piatto il cappuccio affettato sottile, il radicchio e l'insalata tagliati a listarelle, lo spinacino in foglie e la carota pelata e affettata. Aggiungere il mix baccelli. Insaporire con un filo d'Olio, Aceto balsamico tradizionale, sale e pepe. Ultimare decorando con una foglia di prezzemolo e una fetta di limone.

© 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)