

## INSALATA KARPATOS



Chef: Gianluca Galliera

### Procedimento

Lavare e asciugare l'insalata iceberg e sistemarla in un piatto come insalata di base. Tagliare con l'affettatrice la cipolla tropea a fette sottili e aggiungerle all'insalata. Successivamente aggiungere le olive alla greca, la feta tagliata a cubetti, i cetrioli tagliati a rondelle, i pomodori soleggiati e condire con olio extravergine d'oliva, origano secco e sale. Servire decorando con foglie di basilico fresco.

### Ingredienti Menù

25 g Olive "alla greca" - U51  
40 g Soleggiati - TX1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

25 g Formaggio feta  
q.b. Basilico fresco  
q.b. Origano secco  
q.b. Sale  
140 g Insalata Iceberg  
10 g Cipolla tropea tagliate a fette sottili  
80 g Cetrioli freschi