# INSALATA LIPARI



## Ingredienti Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6
Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
Filetti di Acciughe - MP1
Olive Itrana “alla siciliana” - UH1X
Soleggiati - TX1

## Ingredienti

Insalata Lattuga
Insalata Gentile
Spinacino fresco in foglie
Rucola fresca
Uova sode
Sale
Basilico fresco

**Chef:** Gianluca Galliera

## Procedimento

Pulire le insalate in foglia, lavarle ed asciugarle creando una misticanza di verdure. Utilizzare le verdure in foglia come insalata d base ed integrare con filetti di acciughe in olio, capperini in olio extra vergine d'oliva, uova sode tagliate a spicchi, pomodori soleggiati, le olive Itrana e condire il tutto con una vinegrette preparata con olio extravergine d'oliva, aceto balsamico Riserva e sale. Servire decorando con una foglia di basilico fresco.

**© 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)