INSALATA MISTA DI CARNE E FORMAGGI CON POMODORI SOLEGGIATI, OLIVE E CAPPERI



Ingredienti Menù

10 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
15 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
15 ml Olio extravergine di oliva - EK5
30 g Soleggiati - TX1

Ingredienti

120 g Insalata mista
5 ml Succo di limone fresco
60 g Fondi di arrosto
40 g Formaggi misti
10 g Mandorle a fette
q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per preparare la citronette, mettere in una boule il succo di limone, il sale e il pepe. A filo aggiungere l'olio extravergine di oliva continuando a mescolare con una frusta finche' la salsa non si sarà emulsionata. Tagliare a tocchetti sia i formaggi sia i fondi di arrosto avanzati. In un'insalatiera mettere come prima cosa l'insalata mista e aggiungere uno ad uno gli altri ingredienti in ricetta: formaggio a tocchetti, fondi di arrosto tagliati a julienne, soleggiati, olive nostraline, capperi e le mandorle a fette tostate in precedenza a secco in padella. Condire con la citronette preparata in precedenza e servire.

© 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)