INSALATA MODENA

Ingredienti Menù

Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato - EJ6

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Olio extravergine di oliva - EK5

Salsa alle noci - C47

Ingredienti

Insalata gentile

Radicchio rosso

Pere fresche a fette

sale e pepe

Pecorino

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Pulire le insalate in foglia e utilizzarle come verdure di base. Tagliare a listerelle il formaggio pecorino e integrarlo nell'insalata di verdure. Aggiungere i gherigli di noci e le pere fresche tagliate a fettine sottili. Preparare la citronette con l'aceto balsamico, l'olio, il sale ed il pepe e condire l'insalata. Servire decorando con glassa all'aceto balsamico e gocce di salsa di noci.

© 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)