

Insalata di fiori e Fiorone di Capra



INGREDIENTI

Ingredienti per l'insalata

Begonie q/b
Rose q/b
Viole mammole q/b
Margherite q/b
Malve q/b
Fiori di acacia q/b
Lattughino q/b
Rucola q/b
50 gr. *Fiorone di Capra Germani*
1 Pomodoro
1 Mela
1 Arancia

Ingredienti per la vinaigrette

30 gr. Aceto Balsamico
Tradizionale
250 gr. Olio d'oliva
extravergine
Sale

PREPARAZIONE

Elaborare la vinaigrette mescolando con cura tutti gli ingredienti ma senza montarla.

Comporre il piatto in modo che tutti gli elementi siano ben visibili, disporre il Fiorone di Capra Germani a cubetti e condire con la vinaigrette.

N.B. I fiori devono essere fiori commestibili, facilmente rintracciabili presso i migliori negozi di frutta e verdura.

BUON APPETITO

