



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Tarassaco, pere e montasio con l'aceto balsamico

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

300 g di tarassaco tagliato finemente.

180 g di formaggio montasio di malga di media stagionatura tagliato a listerelle sottili.

4 pere Williams sbucciate e tagliate a dadini.

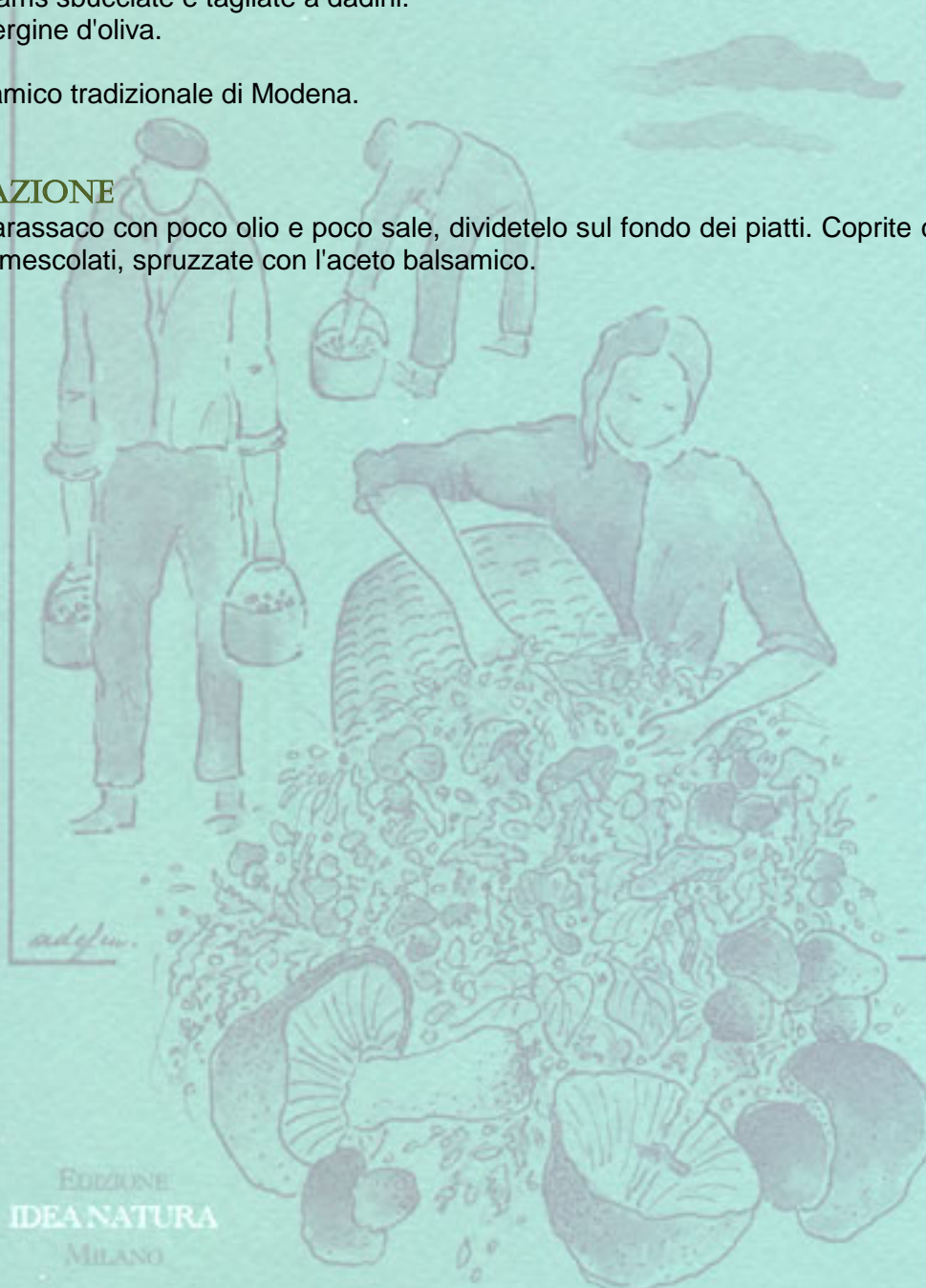
Olio extravergine d'oliva.

Sale.

Aceto balsamico tradizionale di Modena.

PREPARAZIONE

Condite il tarassaco con poco olio e poco sale, dividetelo sul fondo dei piatti. Coprite con le pere e il montasio mescolati, spruzzate con l'aceto balsamico.



EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO