



CASTELLANO

Ensalada de hojas tiernas

Ingredientes

Mezcla de hojas de ensalada Mix

Baby Leaves

1 rama pequeña de apio

150g de tomates cherry

Vinagre de Módena

Aceite de oliva virgen extra

Sal en escamas

Preparación

- Lavar las hojas tiernas de ensalada y secarlas
- Pelar el apio y cortar unos trozos en tiras finas o rodajas
- Lavar los tomates cherry y partirlos al medio
- Montar la ensalada mezclando todos los ingredientes
- Aliñar con vinagre de Módena, aceite de oliva virgen extra y sal en escamas





POR

Salada de folhas tenras

Ingredientes

Mistura de baby leaves salad

1 ramo de aipo pequeno

150g de tomate cereja

Vinagre de Módena

Azeite virgem extra

Sal em escamas

Preparação

- Lavar as folhas tenras e secá-las
- Descascar o aipo e cortar alguns pedaços em tiras finas ou rodelas
- Lavar os tomates cereja e cortá-los ao meio
- Preparar a salada misturando todos os ingredientes e temperá-los com vinagre de Módena, azeite virgem extra e sal em escamas





Salade de feuilles tendres

Ingédients

Mélange de baby leaves salade

1 petite branche de céleri

150g de tomates cerise

Vinaigre de Modène

Huile d'olive vierge extra

Fleur de sel

Préparation

- Laver les feuilles de salade et les faire sécher
- Éplucher le céleri et le couper en fines tranches ou rondelles
- Laver les tomates cerise et les couper à la moitié
- Préparer la salade en mélangeant tous les ingrédients et assaisonner avec du vinaigre de Modène, de l'huile d'olive vierge extra et la fleur de sel





Insalata di foglie tenere

Ingredienti

Mix di insalata baby leaves
1 gambo di sedano piccolo
150g di pomodorini ciliegini
Aceto di Modena
Olio extra vergine di oliva
Sale a scaglie

Preparazione

- Lavare le foglie tenere d'insalata e lasciarle asciugare
- Pelare il sedano e tagliare a listarelle o a fettine sottili
- Lavare i pomodorini e disporli al centro.
- Montare l'insalata mescolando tutti gli ingredienti e condirli con aceto di Modena, olio extravergine di oliva e sale a scaglie





ENGLISH

Tender leaf salad

Ingredients

Assortment of baby leaves
1 small stick of celery
150 g of cherry tomatoes
Balsamic vinegar
Extra virgin olive oil
Flake salt

Preparation

- Wash and dry the tender leaves
- Peel the celery and cut a few pieces into thin strips or slices
- Wash the cherry tomatoes and cut them in half
- Arrange the salad by mixing all the ingredients and season with balsamic vinegar, extra virgin olive oil and flake salt





DEUTSCH

Salat aus jungen salatblättern

Zutaten

Baby Leaf Mischung
1 kleine Stange Sellerie
150g Kirschtomaten
Modena-Essig
Olivenöl Vergine Extra
Salzflocken

Zubereitung

- Die Salatblätter waschen und trocknen
- Die Selleriestange schälen und in feine Streifen oder Scheiben schneiden
- Die Kirschtomaten waschen und halbieren
- Den Salat mit allen seinen Zutaten auf dem Salatteller anrichten, mit Modena-Essig und Olivenöl Vergine Extra marinieren und die Salzflocken darüberstreuen

