

Ensalada de Tomate alla Napoletana



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

350g de tomates secados al horno Ardo

100g de cebolleta Ardo

250g de mezcla de herb mix alla Napoletana Ardo

700g de tomates cherry frescos

500g de perlas de mozzarella

300g de rúcula

Aceite de oliva

Pimienta y sal

Albahaca fresca

Modo de preparación

1. Descongela los tomates secados al horno.
2. Enjuaga la ensalada y deja escurrir. Corta los tomates cherry por la mitad.
3. Mezcla los tomates secos al horno y los tomates cherry con la mezcla de hierbas alla Napoletana, la mozzarella y las cebollas tiernas.
4. Sazona con sal, pimienta y aceite de oliva.
5. Sirve con la rúcula y decora con algunas hojas de albahaca fresca.

Alérgenos

Milk



We preserve nature's gifts