

heute gibt es...

Insalata di pomodori Marinda



Ingredienti(2 persone)

- 4 pomodori (varietà Marinda)
- Olio d'oliva
- Fleur de Sel o sul mare scaglie di sale
- aceto balsamico bianco (opzionale)
- Erba cipollina

Preparazione:

1. Lavare i pomodori, pulizia, tagliato a fette sottili e diffondere uniformemente e sovrapposizioni facilmente su una piastra o una piastra.
2. Secondo il gusto personale di olio d'oliva, sale e se si sviluppa sulle fette di pomodoro aceto desiderati.
3. Tagliare l'erba cipollina in anelli sottili, cospargete sopra i pomodori e servite con un po 'di pane.

