

heute gibt es...

Peach e feta insalata con ananas fresco salvia



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 4-8 pesche di vigna mature (la quantità dipende dalla dimensione e la fame)
- 400 g di Feta
- alcune foglie di ananas fresco salvia o menta
- Balsamico-Creme
- Succo e scorza di mezzo limone
- buon olio d'oliva
- Fleur de Sel
- pepe bianco

Preparazione:

1. Da pesche rimuovere la pelle.
Se le pesche sono mature, questo non dovrebbe essere un problema. In caso contrario, tenere brevemente le pesche in acqua bollente, quindi possono essere facilmente pelati.
2. Tagliare a fette.
3. Servire su un piatto grande.
4. Dividere Feta con le dita in pezzi più grandi e si sviluppa su le pesche.
5. Buccia di limone Rub su di esso.
6. Dare Balsamico crema, olio d'oliva e succo di limone e condire con fior di sale e pepe bianco.
7. Ananas foglie di salvia sparsi.

Servire con:

Pane pita fresco e un vino bianco leggero