



# MEDICI ERMETE



## INGREDIENTES:

- Achicoria del campo
- Queso Parmigiano Reggiano rallado
- Vinagre balsámico de Módena
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta (al gusto)

## PREPARACIÓN:

Coger las achicorias de la calidad deseada, lavarlas muy bien y escurrirlas. Ponerlas en un bol y esparcir el queso Parmigiano Reggiano rallado por encima. Añadir luego la sal, pimienta, aceite y vinagre balsámico de Módena. Mezclar bien y servir.

***UN TOQUE DE DISTINCIÓN***