

Mix Salad with Balsamic Vinegar Dressing 意式色拉



Ingredient:

Lettuce 75g, Cherry Tomato 50g, Cucumber 20g, Carapelli Olive oil, Carapelli Balsamic Vinegar, Shredded Parmesan, Salt, Pepper

Preparation:

1. Wash and cut the lettuce.
2. Wash the cherry tomato and cutting two.
3. Put all ingredients in a plate and dress with olive oil, balsamic vinegar and parmesan cheese.

配料:

生菜 75g, 樱桃番茄 50g, 黄瓜 20g, 卡拉佩利橄榄油和香草醋, 帕莫森切丝奶酪, 食盐, 胡椒粉。

制作方法:

1. 将生菜洗净并切碎。
2. 将樱桃番茄洗净并切成 2 半。
3. 最后将切好的生菜、番茄混合倒入盘中, 撒上橄榄油、香草醋、奶酪碎, 即可。

