

# RICETTE STELLATE

## I migliori Chef stellati ai fornelli con **Mela Val Venosta!**

### **Insalatina di lavarello affumicato con mele Golden e Gala Val Venosta e asparagi**

**Ingredienti:** 4 pax  
n.2 lavarello affumicato spinato e spelato  
n.2 mele Golden Val Venosta  
n.2 mele Gala Val Venosta  
n.1 mazzo di asparagi Verdi  
n.1 limone spremuto  
2 cucchiai olio extravergine d'oliva del Garda  
Sale e pepe qb  
Pomodoro e foglie di cerfoglio per guarnizione

#### **Procedimento**

Comporre una fontanella alternando fettine sottili di mela Golden e Gala Val Venosta con buccia.  
Tagliare a julienne le restanti mele, gli asparagi, e disporre al centro della fontanella di mele.  
Sovrapporre alla julienne i filetti di lavarello e condire con olio e limone.  
Guarnire il piatto con filettini di pomodoro e foglie di cerfoglio.

#### **Augusto Tombolato**

[Chef Ristorante Casanova del The Westin Palace, Milan.](#)

