

CARNE SALADA CON CANNELLINI E RUCOLA



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Preparare una citronette con il limone spremuto, l'Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Tagliare la Carne salada e disporla su un piatto tondo lasciando un vuoto al centro. Condire i Fagioli cannellini ed i pomodori Dorati e la citronette. Aiutandosi con uno stampo adagiare al centro del piatto i Fagioli e i pomodori Dorati, guarnire con un ciuffetto di rucola, aggiungere il Parmigiano a scaglie e salsare con il Pesto di Senape diluito con un goccio di Olio.

Menù-Zutaten

120 g Fagioli cannellini lessati - UI0
120 ml Olio extravergine di oliva - EK5
180 g Dorati - TN1
420 g Carne salada del Trentino - 2Q9
q.b. Pesto di Senape - KK7

Zutaten

60 g Parmigiano Reggiano a scaglie
120 g Rucola
50 ml Succo di limone fresco
q.b. Sale e Pepe