CARNE SALADA CON FINOCCHI E PINOLI



Menù-Zutaten

20 g Senape - EW0X

500 g Carne salada del Trentino - 2Q9

80 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. Sale e Pepe

20 g Succo di limone

30 g Pinoli

250 g Finocchi freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Con l'aiuto dell'affettatrice tagliare il finocchio a fettine sottili e poi a julienne, quindi immergerlo in acqua fredda. Nel frattempo in una ciotola versare il succo di limone e incorporarvi a filo l'Olio extravergine di oliva; aggiungere anche il Pesto di Senape, insaporire con pepe e sale e amalgamare con cura servendosi di una frusta. In una padella antiaderente far tostare i pinoli fino a quando risulteranno dorati. A questo punto scolare i finocchi e sistemarli sulla superficie di un piatto; accomodarvi sopra la Carne Salada precedentemente tagliata a fette sottili e distribuire i pinoli tostati. Condire con la salsa alla Senape e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)