DINKEL IM GLAS



Chef: Barbara Benvenuti

Menù-Zutaten

120 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
180 g Soleggiati - TX1
429 g Farro perlato (Perl-Dinkel) - RL0
60 g Carne salada del Trentino (Carne Salada aus dem Trentino) - 2Q9
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

60 g Misto Käse: Montasio/Asiago
Salz und Pfeffer
Frisches Basilikum

Zubereitung

Den Dinkel in einem Topf in reichlich Wasser, dem Salz hinzugefügt wurde, ca. 20 – 25 Minuten lang garen. Abgießen und abkühlen lassen.
In einem Glas Schichten anrichten: Dinkel – sonnengetrocknete Tomaten – Italienische Oliven - Carne Salada, in kleine Streifen geschnitten – Gehobelter Montasio-Käse und Basilikum. Mit frischen Basilikumblättern und einigen sonnengetrockneten Tomaten garnieren. Mit einem Schuss nativem Olivenöl servieren.
Tipps von unserem Chefkoch
Für eine vegetarische Version des Rezepts das Carne Salada durch Scheiben von Mopur (Fleischersatz aus Weizen) und den Montasio-Käse durch in Würfel geschnittenen Tofu ersetzen.

© 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)