DINKEL-RÄUCHERLACHS-SALAT



Menù-Zutaten

120 g Farro sottovuoto (Dinkel vakuumverpackt) - Z71X
15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159
15 g Soleggiati - TX1
30 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. frischer Dill

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Dinkel abtropfen lassen und mit dem Räucherlachs, den geviertelten Artischocken, den Soleggiati-Tomaten und dem gehackten Dill mischen. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Spritzer Öl abschließen und servieren.

© 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)