GERSTENFANTASIE



Menù-Zutaten

110 g Dorati - TN1
22 g Capperini sotto sale (Kleine Kapern in Salz) - U31
22 g Filetti di Acciughe (Sardellenfilets) - MP1
290 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
375 g Orzo perlato (Perlgraupen) - RN0
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Frischer Thymian
20 g Rucola
40 g Gehobelter Parmesankäse
40 g Frischer Radicchio

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gerste in reichlich Salzwasser kochen und nach dem Kochen abgießen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die kalte Gerste mit dem gewürfelten Gemüse, den Dorati-Tomaten, den Kapern, den fein gehackten Sardellen, dem in julienne geschnittenen Radicchio, dem gehackten Rucola und dem frischen Thymian vermischen. Die Zutaten sorgfältig mischen und mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer und Salz abschmecken. Nun den Gerstensalat auf Tellern anrichten und mit dem gehobelten Parmesan garnieren.

© 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)