GERSTENSALAT



Menù-Zutaten

150 g. Èmazzancolle - MJ1

240 g. Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X

500 g. Orzo perlato (Perlgraupen) - RN0

60 g. Dorati - TN1

90 g. Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Petersilie

n.B. krause Petersilie

40 g Zucchini

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gerste in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Zucchini in dünne Streifen schneiden, salzen und in ein Sieb geben, um das Wasser zu entfernen. Nun die süß-saure Paprika würfeln. Nun die Gerste abtropfen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die kalte Gerste mit den Zucchini, den Paprikawürfeln, dem Mais, den Dorati-Tomaten und den gut abgetropften Garnelen mischen. Mit einer Prise Salz würzen, dann mit nativem Olivenöl extra beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen. Den Gerstensalat in die Mitte der Teller geben und mit einem Blatt krauser Petersilie und einem Spritzer nativem Olivenöl extra abrunden.

© 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)