

## INSALATA DI FARRO E SALMONE AFFUMICATO



### Menù-Zutaten

120 g Farro sottovuoto - Z71X

15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

15 g Soleggiati - TX1

30 g Spaccatelli di carciofo "freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Aneto fresco

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Scolare il farro e mescolarlo con il salmone affumicato, gli spaccatelli di carciofo "freschezza", i soleggiati e l'aneto tritato. Amalgamare tutti gli ingredienti e correggere di sale e pepe. Ultimare con un filo d'olio e servire.