

INSALATA DI SFILACCI DI STINCO



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Fare degli sfilacci tagliando a julienne lo stanco precedentemente sciacquato molto bene per togliere la gelatina. Tagliare in quattro i pomodorini, formare un'insalata con i fagioli, le cipolline e la rucola. Condire con olio, sale e pepe.

Menù-Zutaten

100 g. Olio extravergine di oliva - EK5

1.100 g. Stinco di maiale - 2AF

200 g. Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

500 g. Fagioli borlotti lessati - UP3

Zutaten

Pomodorini pachino

q.b. sale e pepe

160 g. Rucola