

PRATAIOLI GRIGLIATI IN INSALATA



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Scolare i prataioli dal loro liquido di conservazione e trasferirli in una ciotola. Aggiungere il prosciutto cotto precedentemente ridotto a cubetti e il sedano tagliato a julienne. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e condire l'insalata con olio extravergine, sale e pepe.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Menù-Zutaten

Funghi prataioli grigliati per antipasti - FDH

Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

Prosciutto Cotto

Sedano

Prezzemolo

Sale e Pepe