REISSALAT



Menù-Zutaten

400 g Tuttocampo (senza mais) (Gemüsemischung ohne Mais) - TB1
500 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RV0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

Zutaten

n.B. frischer Schnittlauch
n.B. Salz und Pfeffer
100 g Gekochter Schinken

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Reis in eine Schüssel geben und 45 Minuten mit der gleichen Menge Wasser quellen lassen. Ab und zu umrühren. Nach dem Quellen „Tuttocampo“ und den würfelig geschnittenen gekochten Schinken dazugeben. Alles vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, nativem Olivenöl extra und frischem Schnittlauch würzen.

© 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)