CARPACCIO DI CARNE SALADA



Menù Ingredients

400 g Insalata arcobaleno - VF1

600 g Carne salada del Trentino - 2Q9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Senape - EW0X

Ingredients

q.b. Sale e Pepe

50 g Pinoli tostati

100 g Sedano

200 g Pomodorini ciliegini

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Mondare e lavare sedano e pomodorini. Nel frattempo scolare l'Insalata arcobaleno dal proprio liquido di conservazione, insaporirla con la Senape e trasferirla al centro di un piatto. Tagliare la Carne salada in fette sottili e sistemarle sopra l'Insalati. Tagliare il sedano a julienne e i pomodorini a cubetti. Condire con Olio extravergine di oliva, sale e pepe e sistemare le verdure sopra al carpaccio di Carne salada. Completare con pinoli tostati e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)