

CARPACCIO DI CARNE SALADA



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 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