LOMBINO ESTIVO



Menù Ingredients

300 g Salsa del mio paese - VSH

40 g Senape - EW0X

Ingredients

q.b. Insalata riccia

q.b. Rucola

q.b. Sedano

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Method

(Per 6 persone)

Mondare, lavare e asciugare con cura l'insalata riccia e la rucola che andranno poi trasferite su di un piatto da portata. Tagliare il lombo di maiale a fettine sottili e sistemarlo sull'insalata. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la salsa del mio Paese con la senape, il prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine. Condire le fette di carne con la salsa preparata e completare con il sedano tagliato a julienne.

© 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)