

ENSALADA DE FARRO Y GAMBITAS



Chef: Monica Copetti

Preparación

Ecurrir y lavar bien el farro.

Remojar los camarones unos minutos, escurrirlos, juntar todos los productos, excepto la ensalada mixta y sazonar bien.

Emplatar, formando un lecho con la mezcla de lechugas y añadir encima la ensalada de farro.

Ingredientes Menù

100 g Soleggiati - TX1

1 paquete Farro sottovuoto(Espelto al vacío) - Z71X

250 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Corazones de alcachofas a la parrilla) - XH1

60 g Gamberetti liofilizzati (Gambas liofilizadas) - MS9

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

Mezcla de lechugas

Sal y pimienta