

## ENSALADA DE JARRETE



### Ingredientes Menù

- 100 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- 1.100 g Stinco di maiale (Codillo de cerdo) - 2AF
- 200 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1
- 500 g Fagioli borlotti lessati (Judías borlotti cocidas) - UP3

### Ingredientes

- tomate Pachino
- al gusto Sal y pimienta
- 160 g rúcula

**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

Para 6 personas

Lavar para eliminar la gelatina del jarrete y cortarlo en juliana.

Cortar en cuartos los tomates, crear una ensalada con las Judías pintas, las Cebollitas y la rúcula. Sazonar con aceite, sal y pimienta.