ESPELTA EN EL VASO



Ingredientes Menù

120 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91
180 g Soleggiati - TX1
429 g Farro perlato (Espelta perlada) - RL0
60 g Carne salada del Trentino - 2Q9
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

60 g Quesos: Montasio/Asiago
sal y pimienta
albahacas frescas

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Procedimiento
Cocer en una cacerola la espelta en abundante agua hirviendo salada durante unos 20/25 minutos. Escurrir y dejar que se enfríe.
Dentro de un vaso, realizar unas capas: espelta - tomates Soleggiati - aceitunas Nostraline - carne salada de Trentino cortada en tiras
- queso Montasio cortado en trocitos y albahaca. Terminar con una decoración con hojas de albahaca fresca y algunos tomates Soleggiati. Añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra.
Consejos del chef
Para la versión “vegetariana” del plato, reemplazar la carne
salada por bistecs de músculo de trigo y el queso
Montasio por tofu cortado en cubitos.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)