

## ESPELTA EN EL VASO



**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.

### 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