

FINOCCHI SALTATI FUMÉ



Ingredientes Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale affumicato per il Barbecue - 1824

Ingredientes

3 g Pinoli
3 g Uvetta
150 g Finocchi

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 1 persona

Tagliare i finocchi a spicchi. Saltarli in padella con un goccio d'olio. Aromatizzarli con il Sale affumicato per il Barbecue continuando la cottura. Quando inizieranno a dorare aggiungere i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida. Quando risulteranno ben dorati disporli su di un piatto e servirli con un pizzico di Sale affumicato per il Barbecue a crudo.