

INSALATA BAHIA



Ingredientes Menù

Carne salada del Trentino - 2Q9
Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

Rucola fresca
Finocchio fresco
sale e pepe
Grana padano a scaglie
Pinoli

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Tagliare la carne salada a fette sottili con l'affettatrice impiattandola in forma circolare lasciando il vuoto al centro. Aggiungere al centro la rucola fresca e successivamente aggiungere i finocchi freschi tagliati a fette sottili con l'affettatrice. Completare con scaglie di parmigiano e pinoli e condire con olio extra vergine d'oliva. Servire decorando con un ciuffetto di finocchio fresco ed una macinata di pepe a mulinello.