

INSALATA DI FARRO E SALMONE AFFUMICATO



Ingredientes Menù

- 120 g Farro sottovuoto - Z71X
- 15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159
- 15 g Soleggiati - TX1
- 30 g Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- q.b. Aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Scolare il farro e mescolarlo con il salmone affumicato, gli spaccatelli di carciofo "freschezza", i soleggiati e l'aneto tritato. Amalgamare tutti gli ingredienti e correggere di sale e pepe. Ultimare con un filo d'olio e servire.