

## INSALATA DI RISO SU CARNE SALADA



### Ingredientes Menù

150 g. Farro sottovuoto - Z71X  
150 g. Orzo perlato - RN0  
150 g. Riso Parboiled Ribe - RP1  
200 g. Tuttocampo (senza mais) - TB1  
400 g. Carne salada del Trentino - 2Q9  
70 g. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Sale  
q.b. Pepe

**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Per 6 persone

Cuocere il riso e l'orzo in abbondante acqua salata e lasciarli raffreddare. Nel frattempo scolare e sciacquare il farro ed il tuttocampo. Mescolare tutti gli ingredienti aggiustando di sale e pepe. Disporre le fettine di carne salada su un piatto e posizionare al centro l'insalata di riso. Condire con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.