PLATO RÚSTICO DE EMILIA CON SURTIDO DE EMBUTIDOS, HORTALIZAS ENCURTIDAS, TIGELLE Y GNOCCO FRITO



Ingredientes Menù

70 g Giardiniera all'Emiliana (Hortalizas encurtidas) - WO3

Tigella di Modena (Tigella de Módena) - 7050

Ingredientes

al gusto Jamón crudo

al gusto Mortadela

al gusto Embutido

al gusto Gnoco frito

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona

Preparar una tabla de embutidos bien cortados, llenar un pequeño bol con las hortalizas encurtidas y colocarlo en el centro de la tabla. Acompañar la tabla de embutidos con las tigelle de Módena calentadas en el horno y el gnocco frito calentado en aceite muy caliente.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)