

PRATAIOLI GRIGLIATI IN INSALATA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Scolare i prataioli dal loro liquido di conservazione e trasferirli in una ciotola. Aggiungere il prosciutto cotto precedentemente ridotto a cubetti e il sedano tagliato a julienne. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e condire l'insalata con olio extravergine, sale e pepe.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Prosciutto cotto riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredientes Menù

Funghi prataioli grigliati per antipasti - FDH

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

Prosciutto Cotto

Sedano

Prezzemolo

Sale e Pepe