

## CARNE SALADA CON CANNELLINI E RUCOLA



### Ingrédients Menù

120 g Fagioli cannellini lessati - UI0  
120 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
180 g Dorati - TN1  
420 g Carne salada del Trentino - 2Q9  
q.b. Pesto di Senape - KK7

### Ingrédients

60 g Parmigiano Reggiano a scaglie  
120 g Rucola  
50 ml Succo di limone fresco  
q.b. Sale e Pepe

**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Per 6 persone

Preparare una citronette con il limone spremuto, l'Olio extravergine di oliva, sale e pepe. Tagliare la Carne salada e disporla su un piatto tondo lasciando un vuoto al centro. Condire i Fagioli cannellini ed i pomodori Dorati e la citronette. Aiutandosi con uno stampo adagiare al centro del piatto i Fagioli e i pomodori Dorati, guarnire con un ciuffetto di rucola, aggiungere il Parmigiano a scaglie e salsare con il Pesto di Senape diluito con un goccio di Olio.