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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)