

## CARNE SALADA CON CAVOLINI CROCCANTI, CAPPERINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Per una Persona

Tagliare i cavolini a spicchi e saltarli in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Far intiepidire. Stendere le fettine di Carne Salada su un piatto, aggiungere i Capperini in olio, le scaglie di Parmigiano e i Cavolini di Bruxelles saltati. Decorare con i Fili di Peperoncini e un filo d'olio extravergine d'oliva.

### Ingrédients Menù

20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
80 g. Carne salada del Trentino - 2Q9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingrédients

50 g. Cavolini di Bruxelles  
q.b. Sale & Pepe  
q.b. Scaglie di Parmigiano Reggiano