

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