CULATELLO SU INSALATA DI PATATE AGLI AGRUMI



Ingrédients Menù

150 g Pesto di agrumi - BO7

450 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

1 Arancia

150 g Insalata gentile

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo

300 g Culatello

Chef: Barbara Benvenuti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili le Patate, quindi condirle con un filo d'Olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Diluire il Pesto di agrumi con un goccio d'acqua. A questo punto sistemare su ciascun piatto le foglie di insalata gentile: distribuirvi sopra un letto di Patate e di seguito la salsa agli Agrumi. Aggiungere infine fettine sottili di culatello e spolverizzare con una macinata di pepe nero. Completare con gocce di Pesto di agrumi, qualche fetta d'arancia pelata a vivo, un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

Préparation sans gluten

© 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)