ÉPEAUTRE IN VERRINE



Ingrédients Menù

120 g Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91
180 g Soleggiati - TX1
420 g Farro perlato (Épeautre perlé) - RL0
60 g Carne salada del Trentino (Viande salée du Trentino) - 2Q9
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

60 g fromage Montasio
sel et poivre
basilic frais

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Faire cuire l'épeautre dans une casserole dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 20/25 minutes au moins. L'égoutter et le laisser tiédir. Dans une verrine réaliser des couches: épeautre - tomates Soleggiati (séchées au soleil) - olives Nostraline - viande salée du Trentin coupée en lamelles - fromage Montasio coupé en copeaux et basilic. Terminer en décorant avec des feuilles de basilic frais et quelques tomates Soleggiati (séchées au soleil).
Ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge.

Conseils du Chef

Pour une préparation version « végétarienne », remplacer la viande salée par des petites tranches de Mopur (muscle de blé) et le fromage Montasio par du tofu coupés en petits dés.

© 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)