FINOCCHI SALTATI FUMÉ



Ingrédients Menù

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale affumicato per il Barbecue - 1824

Ingrédients

3 g Pinoli

3 g Uvetta

150 g Finocchi

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 persona

Tagliare i finocchi a spicchi. Saltarli in padella con un goccio d'olio. Aromatizzarli con il Sale affumicato per il Barbecue continuando la cottura. Quando inizieranno a dorare aggiungere i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida. Quando risulteranno ben dorati disporli su di un piatto e servirli con un pizzico di Sale affumicato per il Barbecue a crudo.

© 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)