INSALATA DI FARRO E GAMBERETTI



Ingrédients Menù

100 g. Soleggiati - TX1

1 confezione Farro sottovuoto - Z71X

250 g. Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà - XH1

60 g Gamberetti liofilizzati - MS9

qb Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

misticanza

sale e pepe

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Scolare e lavare bene il farro, mettere a bagno per alcuni minuti i gamberetti, scolarli bene, e unire tutti i prodotti tranne la misticanza e condire bene.

Impiattare formando un letto di misticanza su cui adagiare l'insalata di farro realizzata.

© 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)