

INSALATA DI FARRO E GAMBERETTI



Ingrédients Menù

100 g. Soggiati - 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.