

INSALATA DI FARRO E SALMONE AFFUMICATO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Scolare il farro e mescolarlo con il salmone affumicato, gli spaccatelli di carciofo "freschezza", i soleggiati e l'aneto tritato. Amalgamare tutti gli ingredienti e correggere di sale e pepe. Ultimare con un filo d'olio e servire.

Ingrédients Menù

120 g Farro sottovuoto - Z71X
15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159
15 g Soleggiati - TX1
30 g Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Aneto fresco