

## 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