INSALATA DI FARRO E TARTARE AL SALMONE



Ingrédients Menù

1 confezione Farro sottovuoto - Z71X

360 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Radicchio fresco

q.b. Finocchietto

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Mondare e lavare il radicchio rosso, poi asciugarlo con cura e tagliarlo alla julienne. Nel frattempo scolare il farro dal liquido di conservazione e condirlo con olio extravergine, pepe e sale. Distribuire il radicchio rosso su di un piatto da portata, quindi disporvi sopra il farro. A questo punto preparare la tartare pestando a coltello il salmone affumicato. Sistemare la tartare al centro dell'insalata di farro, decorare con un ciuffo di finicchietto al naturale e completare con un filo d'olio extravergine.

© 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)