

INSALATA DI SFILACCI DI STINCO



Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Fare degli sfilacci tagliando a julienne lo stanco precedentemente sciacquato molto bene per togliere la gelatina. Tagliare in quattro i pomodorini, formare un'insalata con i fagioli, le cipolline e la rucola. Condire con olio, sale e pepe.

Ingrédients Menù

100 g. Olio extravergine di oliva - EK5
1.100 g. Stinco di maiale - 2AF
200 g. Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
500 g. Fagioli borlotti lessati - UP3

Ingrédients

Pomodorini pachino
q.b. sale e pepe
160 g. Rucola