

INSALATINA DI GRANO SARACENO CON VERDURINE, OLIVE E FETA



Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone.

Lavare sotto un getto d'acqua corrente il grano saraceno, quindi cuocerlo in abbondante acqua bollente salata per circa quindici minuti. Nel frattempo in una ciotola versare la dadolata di verdure, precedentemente scolata dal liquido di conservazione; aggiungere le olive nostraline, i pomodori Soleggiati divisi a metà per il lato lungo e condire con olio extravergine, qualche foglia di menta fresca, pepe e sale. A questo punto scolare il grano saraceno e raffreddarlo velocemente sotto un getto d'acqua; incorporarlo poi agli altri ingredienti mescolando con cura. Con l'aiuto di un copapasta trasferire l'insalatina nei piatti. Completare con pezzetti di feta, un filo d'olio extravergine a crudo e altre foglioline di mentuccia.

Ingrédients Menù

120 g. Soleggiati - TX1
360 g. Dadolata di verdure - BS0K
90 g. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
90 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingrédients

540 g. Grano saraceno
150 g. Feta
q.b. Menta fresca
q.b. Pepe
q.b. Sale