

## PLAT RUSTIQUE ÉMILIEN AVEC CHARCUTERIES VARIÉES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES À L'ÉMILIENNE, TIGELLES ET GNOCCO FRIT



### Ingrédients Menù

70 g Giardiniera all'Emiliana (Jardinière à l'Émilienne) - WO3  
Tigella di Modena (Tigella de Modène) - 7050

### Ingrédients

q.s. Jambon cru  
q.s. Mortadelle  
q.s. Saucisson  
q.s. Gnocco frit

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Pour 1 personne

Prendre une belle planche à découper et y disposer les charcuteries coupées en tranches, remplir un petit bol de jardinière à l'Émilienne et le placer au centre de la planche à découper. Accompagner avec les tigelles de Modène réchauffées au four et les gnocchis frits dans de l'huile bien chaude.