

PLAT RUSTIQUE ÉMILIEN AVEC CHARCUTERIES VARIÉES, JARDINIÈRE DE LÉGUMES À L'ÉMILienne, TIGELLES ET GNOCCHI FRIT



Ingrédients Menù

70 g Giardiniera all'Emiliana (Jardinière à l'Emilienne) - 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'Emilienne 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.