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.

© 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)