CARNE SALADA CON CAVOLINI CROCCANTI, CAPPERINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredienti Menù

20 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

80 g. Carne salada del Trentino - 2Q9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

50 g. Cavolini di Bruxelles

q.b. Sale & Pepe

q.b. Scaglie di Parmigiano Reggiano

Procedimento

Per una Persona

Tagliare i cavolini a spicchi e saltarli in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Far intiepidire. Stendere le fettine di Carne Salada su un piatto, aggiungere i Capperini in olio, le scaglie di Parmigiano e i Cavolini di Bruxelles saltati. Decorare con i Fili di Peperoncini e un filo d'olio extravergine d'oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)