

CARNE SALADA CON FINOCCHI E PINOLI



Ingredienti Menù

20 g Senape - EW0X
500 g Carne salada del Trentino - 2Q9
80 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
20 g Succo di limone
30 g Pinoli
250 g Finocchi freschi

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto dell'affettatrice tagliare il finocchio a fettine sottili e poi a julienne, quindi immergerlo in acqua fredda. Nel frattempo in una ciotola versare il succo di limone e incorporarvi a filo l'Olio extravergine di oliva; aggiungere anche il Pesto di Senape, insaporire con pepe e sale e amalgamare con cura servendosi di una frusta. In una padella antiaderente far tostare i pinoli fino a quando risulteranno dorati. A questo punto scolare i finocchi e sistemarli sulla superficie di un piatto; accomodarvi sopra la Carne Salada precedentemente tagliata a fette sottili e distribuire i pinoli tostati. Condire con la salsa alla Senape e servire.