

## CARPACCIO DI CARNE SALADA



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Mondare e lavare sedano e pomodorini. Nel frattempo scolare l'Insalata arcobaleno dal proprio liquido di conservazione, insaporirla con la Senape e trasferirla al centro di un piatto. Tagliare la Carne salada in fette sottili e sistemarle sopra l'Insalati. Tagliare il sedano a julienne e i pomodorini a cubetti. Condire con Olio extravergine di oliva, sale e pepe e sistemare le verdure sopra al carpaccio di Carne salada. Completare con pinoli tostati e servire.

### Ingredienti Menù

400 g Insalata arcobaleno - VF1  
600 g Carne salada del Trentino - 2Q9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
Senape - EW0X

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
50 g Pinoli tostati  
100 g Sedano  
200 g Pomodorini ciliegini