

CULATELLO SU INSALATA DI PATATE AGLI AGRUMI



Ingredienti Menù

150 g Pesto di agrumi - BO7
450 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 Arancia
150 g Insalata gentile
q.b. Sale e Pepe
q.b. Prezzemolo
300 g Culatello

Chef: Barbara Benvenuti

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a fette sottili le Patate, quindi condirle con un filo d'Olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Diluire il Pesto di agrumi con un goccio d'acqua. A questo punto sistemare su ciascun piatto le foglie di insalata gentile: distribuirvi sopra un letto di Patate e di seguito la salsa agli Agrumi. Aggiungere infine fettine sottili di culatello e spolverizzare con una macinata di pepe nero. Completare con gocce di Pesto di agrumi, qualche fetta d'arancia pelata a vivo, un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

Procedimento senza glutine