FANTASIA D'ORZO



Ingredienti Menù

110 g Dorati - TN1

22 g Capperini sotto sale - U31

22 g Filetti di Acciughe - MP1

290 g Dadolata di verdure - BS0K

375 g Orzo perlato - RN0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Timo fresco

20 g Rucola

40 g Grana a scaglie

40 g Radicchio fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere l'Orzo perlato e, a cottura ultimata, scolarlo e lasciarlo raffreddare. In una ciotola unire all'Orzo freddo la Dadolata di verdure, i pomodori Dorati, i Capperini, le Acciughe tagliate finemente, il radicchio tagliato a julienne, la rucola e il timo fresco tritati. Mescolare con cura gli ingredienti e condire con Olio extravergine, pepe e sale. A questo punto disporre l'insalata d'Orzo nei piatti e completare con le scaglie di grana.

© 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)