# FARRO IN BICCHIERE



## Ingredienti Menù

120 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

180 g Soleggiati - TX1

420 g Farro perlato - RL0

60 g Carne salada del Trentino - 2Q9

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingredienti

60 g Formaggi a scelta

q.b. Sale e Pepe

q.b. Basilico fresco

**Chef:** Barbara Benvenuti

## Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere in una casseruola il Farro in abbondante acqua bollente salata per almeno 20-25 minuti. Scolarlo e lasciarlo intiepidire. All'interno di un bicchiere realizzare degli strati: Farro – pomodori Soleggiati – Olive Leccino– Carne salada del Trentino tagliata a listarelle – formaggio tagliato a scaglie e basilico. Terminare con foglie di basilico fresco e alcuni pomodori Soleggiati. Aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva.

### Consigli dello chef

Per una preparazione in versione "vegetariana" sostituire la Carne salada con fettine di mopur (muscolo di grano) e il formaggio con tofu tagliano a dadini.

**© 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)