INSALATA BAHIA



Ingredienti Menù

Carne salada del Trentino - 2Q9

Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

Rucola fresca

Finocchio fresco

sale e pepe

Grana padano a scaglie

Pinoli

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Tagliare la carne salada a fette sottili con l'affettatrice impiattandola in forma circolare lasciando il vuoto al centro. Aggiungere al centro la rucola fresca e successivamente aggiungere i finocchi freschi tagliati a fette sottili con l'affettatrice. Completare con scaglie di parmigiano e pinoli e condire con olio extra vergine d'oliva. Servire decorando con un ciuffetto di finocchio fresco ed una macinata di pepe a mulinello.

© 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)