INSALATA D'ORZO



Ingredienti Menù

150 g. Èmazzancolle - MJ1

240 g. Falde di peperoni in agrodolce - VA1X

500 g. Orzo perlato - RN0

60 g. Dorati - TN1

90 g. Mais dolce in grani - U40

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pprezzemolo

q.b. Prezzemolo riccio

40 g. Zucchine

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

In abbondante acqua salata cuocere l'orzo. Nel frattempo tagliare le zucchine a listarelle sottili, salarle e trasferirle in un colino per eliminarne l'acqua. Ridurre ora a cubettini le falde di peperone in agrodolce. A questo punto scolare l'orzo e lasciarlo raffreddare. In una ciotola amalgamare l'orzo ormai freddo con le zucchine, i cubetti di peperone, il mais, i pomodorini Dorati e le mazzancolle ben sgocciolate. Insaporire con un pizzico di sale, poi condire con olio extra vergine e una spolverata di prezzemolo tritato. Trasferire al centro dei piatti l'insalata d'orzo e completare con una fogliolina di prezzemolo riccio e un filo d'olio extravergine.

© 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)