

INSALATA DI FARRO E GAMBERETTI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Scolare e lavare bene il farro, mettere a bagno per alcuni minuti i gamberetti, scolarli bene, e unire tutti i prodotti tranne la misticanza e condire bene.

Impiattare formando un letto di misticanza su cui adagiare l'insalata di farro realizzata.

Ingredienti Menù

100 g. Soleggiati - TX1

1 confezione Farro sottovuoto - Z71X

250 g. Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà - XH1

60 g Gamberetti liofilizzati - MS9

qb Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

misticanza

sale e pepe