INSALATA DI FARRO E SALMONE AFFUMICATO



Ingredienti Menù

120 g Farro sottovuoto - Z71X

15 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

15 g Soleggiati - TX1

30 g Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scolare il farro e mescolarlo con il salmone affumicato, gli spaccatelli di carciofo "freschezza", i soleggiati e l'aneto tritato. Amalgamare tutti gli ingredienti e correggere di sale e pepe. Ultimare con un filo d’olio e servire.

© 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)