

INSALATA DI FARRO E TARTARE AL SALMONE



Ingredienti Menù

1 confezione Farro sottovuoto - Z71X
360 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Radicchio fresco
q.b. Finocchietto
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellaracani

Procedimento

Per 6 persone

Mondare e lavare il radicchio rosso, poi asciugarlo con cura e tagliarlo alla julienne. Nel frattempo scolare il farro dal liquido di conservazione e condirlo con olio extravergine, pepe e sale. Distribuire il radicchio rosso su di un piatto da portata, quindi disporvi sopra il farro. A questo punto preparare la tartare pestando a coltello il salmone affumicato. Sistemare la tartare al centro dell'insalata di farro, decorare con un ciuffo di finicchietto al naturale e completare con un filo d'olio extravergine.