INSALATA DI FARRO, SOLEGGIATI, CARCIOFI E GAMBERETTI

Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

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

15 g. Gamberetti liofilizzati - MS9

200 g. Soleggiati - TX1

80 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Misticanza

q.b. Pepe

q.b. Sale

Procedimento

Scolare e lavare bene il farro. Mettere a bagno per alcuni minuti i gamberetti e scolarli bene. Unire tutti gli ingredienti e aggiustare di sale e pepe. Impiattare formando un letto di misticanza su cui adagiare l'insalata di farro realizzata. 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)