

INSALATA DI FARRO, SOLEGGIATI, CARCIOFI E GAMBERETTI



Chef: Leonardo Pellacani

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.

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