INSALATA DI PRATAIOLI GRIGLIATI, RUCOLA E PARMIGIANO



Ingredienti Menù

50 g. Funghi prataioli grigliati per antipasti - FDH

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale & Pepe

30 g. Parmigiano Reggiano

20 g. Rucola

20 g. Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare a julienne i prataioli grigliati e metterli sul fondo di un piatto da portata. Quindi ricoprire i funghi con rucola e lo speak tagliato a julienne. Condire l'insalata con olio extra vergine, pepe e sale. Completare con scaglie di parmigiano reggiano e servire.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)