INSALATA DI RISO SU CARNE SALADA



Ingredienti Menù

150 g. Farro sottovuoto - Z71X
150 g. Orzo perlato - RN0
150 g. Riso Parboiled Ribe - RP1
200 g. Tuttocampo (senza mais) - TB1
400 g. Carne salada del Trentino - 2Q9
70 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone
Cuocere il riso e l'orzo in abbondante acqua salata e lasciarli raffreddare. Nel frattempo scolare e sciacquare il farro ed il tuttocampo. Mescolare tutti gli ingredienti aggiustando di sale e pepe. Disporre le fettine di carne salada su un piatto e posizionare al centro l'insalata di riso. Condire con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

© 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)