

## INSALATA DI SFILACCI DI STINCO



### Ingredienti Menù

100 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
1.100 g. Stinco di maiale - 2AF  
200 g. Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1  
500 g. Fagioli borlotti lessati - UP3

### Ingredienti

Pomodorini pachino  
q.b. sale e pepe  
160 g. Rucola

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Fare degli sfilacci tagliando a julienne lo stinco precedentemente sciacquato molto bene per togliere la gelatina. Tagliare in quattro i pomodorini, formare un'insalata con i fagioli, le cipolline e la rucola. Condire con olio, sale e pepe.