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.

© 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)