INSALATA MONTANARA



Ingredienti Menù

Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

Insalata Iceberg

Pancetta affumicata

Pane toscano

Parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare parte del pane toscano a cubetti e parte a fettine sottili. Affettare anche la pancetta affumicata e soffriggerla in una casseruola insieme a un poco d'olio extravergine.Togliere dal tegame la pancetta quando risulterà ben rosolata, e nel fondo di cottura, far dorare i cubetti di pane fino a ottenere dei crostini croccanti. Nel frattempo tagliare a pezzetti l'insalata, quindi trasferirla in una ciotola insieme alla pancetta e ai crostini; aggiungere anche il parmigiano a scaglie e condire con olio extravergine di oliva. Versare la fonduta in una ciotolina da posizionare al centro di un piatto piano: distribuire tutt'intorno l'insalata, con le fettine di pane toscano precedentemente lasciate tostare in forno.

© 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)