INSALATA PRIMAVERILE DI RISO ROSSO



Ingredienti Menù

300 g Tuttocampo (Misto di verdure per Insalate) - TG1
50 g Dorati - TN1
600 g Riso rosso integrale precotto - RZ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe nero macinato - 1229
q.b. Succo di limone - A11

Ingredienti

q.b. Rapanelli
q.b. Misticanza
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Unire al Riso rosso il Tuttocampo e i pomodori Dorati. Condire ed insaporire con Olio extravergine di oliva, sale, Pepe nero macinato e Succo di limone. Mescolare con cura il tutto. Impiattare realizzando un disco con l'aiuto di uno stampo. Decorare con misticanza e rapanelli. Ultimare con un fi lo d'Olio extravergine di oliva e servire.

© 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)